







LE
CUISINIER
GASCON.



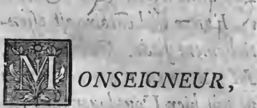
A AMSTERDAM.

M. DCC. XL.



A

SON ALTESSE SERENISSIME MONSEIGNEUR LE PRINCE *DE DOMBES.*



ONSEIGNEUR,

Une Epître dédicatoire seroit à la fois un très-mauvais plat pour VOTRE ALTESSE SERENISSIME, *&* *pour*

moi, une entreprise mal assortie à mes talens. Le sucre & le miel qui entrent nécessairement dans la composition d'un semblable Ouvrage, appartiennent moins à la Cuisine qu'à l'Office : je craindrois, faute d'expérience, de me tromper aux dôses. Quant à VOTRE ALTESSE SERENISSIME, *Elle aime le haut goût ; & toute Epître dédicatoire est essentiellement fade. Ce n'est pas,* MONSEIGNEUR, *qu'on ne pût bien Vous louer sans fadeur : la Cour & la Ville, l'Etranger comme le François, reconnoissent en Vous des qualités qui portent leur sel avec*

elles : mais ce détail que j'oserois faire, même de celles-là, n'en réüssiroit pas mieux. Le Public, à qui il n'apprendroit rien de nouveau, ne manqueroit pas de le traiter de mets réchauffé, tandis qu'il ne Vous paroîtroit à Vous, Monseigneur, *qu'un hors-d'œuvre de viande froide. Cependant, me sera-t-il défendu d'en célebrer une entre les autres, que personne n'a relevée jusqu'ici ; quoiqu'elle soit la seule qu'on puisse Vous rappeller, sans offenser Votre modestie ? Non, je ne garderai pas le silence plus long-tems : à la gloire d'un Art qui est devenu aussi noble de-*

puis que Vous l'exercez, qu'il étoit déja nécessaire aux besoins & aux plaisirs de la vie : je publierai sur les toîts que Vous êtes, MONSEIGNEUR, *un des meilleurs Cuisiniers de France. Ce n'est point sur des oüi-dire incertains, que je rends ce témoignage à* VOTRE ALTESSE SERENISSIME. *Je Vous ai vû cent fois la main à l'œuvre : cent fois j'ai eu l'honneur de travailler sous Vos ordres : si j'ai acquis quelque réputation dans mon métier, je la doïs encore plus à l'émulation que Vous m'avez inspirée, qu'au désir que j'eus toujours d'attraper Votre goût. Enfin,*

l'Ouvrage que je prends la liberté de Vous présenter, n'est autre chose que le fruit de mes reflexions sur Votre pratique. A ce titre, MONSEIGNEUR, Vous lui devez Votre protection; & je ne crains pas de Vous la demander, en Vous renouvellant les assurances du profond respect avec lequel je suis,

MONSEIGNEUR,

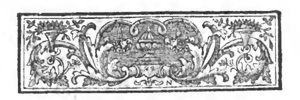
De Votre Altesse Serenissime,

Le très-humble & très-obéïssant Serviteur, le
CUISINIER GASCON.

AVIS
AU LECTEUR.

CEt Ouvrage est très-different de la plufpart de ceux qui ont paru fur le même fujet. Les uns remplis de préceptes communs, rébutent par leur longueur : les autres bornés à de fimples catalogues de fauces, n'apprennent que des noms à qui voudroit s'inftruire du fonds des chofes. On trouvera ici un choix judicieux des mets les plus exquis, avec la maniere détaillée de les apprêter. L'Auteur des *Dons de Comus* eft fçavant : le *Patiffier Anglois* a de l'efprit : je ne me pique que de goût.

LE



LE CUISINIER GASCON.

Poulets en Culottes.

RENEZ deux Poulets gras moyens ; vous en levez le derriere comme vous faites d'un pigeon : que les deux cuisses se tiennent & les deux aîles aussi ; le devant & le derriere font deux morceaux : battez-les un peu, & les étouffez avec jambon, veau, lard à l'ordinaire,

un peu d'huile : étant cuits vous les égoûtez & paſſez la ſauce au clair pour mettre deſſous ; vous leur donnez couleur avec le dégraiſſis de la ſauce dans le fond de leur caſſerolle bien dorés ; & ſervez avec leur ſauce claire ; vous y mettez un vert ou beurre d'écreviſſes, ou autre, ſi vous voulez ; toute ſorte de volaille de même.

Sauce infuſée.

Prenez romarin, ou fleurs de giroflée jaune, ou ſauge, ou autres herbes odoriférantes que vous faites blanchir avant que de vous en ſervir ; enſuite prenez un fond de petite ſauce de reſtornas que vous marquez dans une caſſerolle, & y mettez le quart d'un pain de beurre de Vamvre manié à la farine :

étant prêt à la ſervir vous la mettez ſur le fourneau en remuant; étant faite de bon goût, vous jettez votre herbe blanchie dedans & marquez à ce que vous voulez.

Sauce à la Demoiſelle.

C'eſt le fond de la ſauce au perſil avec quoi vous paſſez à travers de l'étamine de l'ail, laituë blanchie avec deux jaunes d'œufs durs ; le tout bien pilé ; enſuite vous y mettez deux pains de beurre de Vamvre, gros poivre, & la faites comme une ſauce blanche relevée de bon goût, & marquez à ce que vous voulez.

Pieds d'Agneau & de Mouton.

Prenez des Pieds d'Agneau

échaudés, que le poil ſoit bien ôté ; vous les faites cuire dans une bonne braiſe blanche & bien nourrie de bon goût ; étant cuits, vous en faites ce que vous voulez, ſoit à l'Eſpagnole, ſoit à l'Italienne, blanche ou rouſſe au vert, pannés, grillés ou frits, en caiſſe, au gratin, en fricaſſée de Poulets, &c.

Maquereaux à la Genevoiſe.

Prenez des Maquereaux bien propres, mettez-les dans une caſſerolle avec toutes ſortes de fines herbes, perſil, ciboule, oignon, ſel, poivre, girofle, & les mouillez avec de l'eau ; faites cuire doucement ; étant cuits & froids les ſervir avec une rémolade froide, ou au citron & à l'eau.

Queues & Aîlerons au gratin.

Prenez des queues d'Agneau, aîlerons de Poulardes cuits à la braiſe blanche ; vous faites une farce de foyes gras pour faire un gratin que vous mettez ſur le plat ; vous arrangez les queues & aîlerons entrelaſſez avec des petits oignons, & truffes dans les intervalles pour remplir ; étant arrangés, le gratin attaché, vous en égoûtez la graiſſe & marquez d'une eſſence claire : vous en pouvez faire de Dindon & Mouton.

Noix de Veau en dez au jambon.

Prenez une noix de Veau bien tendre, que vous parez bien, & vous la coupez en gros dez & du jambon de même ;

vous marinez le tout à l'huile & fines herbes : étouffez le tout à l'ordinaire, mouillez de vin de Champagne, étant cuits vous égoûtez le tout, dressez dans leur plat; votre fonds fini au clair, dessus gros poivre, & marquez; vous en faites de Mouton de même bien mortifié.

Timbales d'Anchois en maigre.

Prenez des Timbales que vous beurrez bien; vous avez des Anchois lavés bien propres, vous les fendez en deux & leur ôtez l'arrête; vous en garnissez vos Timbales; huit morceaux font l'affaire; vous avez une farce d'œufs qui se soutienne; vous emplissez vos Timbales pas tout-à-fait, & les mettez au four doux; étant cuites dres-

ſez-les dans leur plat à la renverſe, retirez-les des gobelets, une petite ſauce deſſous pour ſervir ; vous pouvez mettre un ragoût dedans, ſi vous voulez.

Sauce à la Provençale blanche.

Paſſez dans une caſſerolle avec de l'huile, tranches de champignon, perſil en branche, tranches d'oignon, trois gouſſes d'ail, un peu de baſilic ; étant paſſés, mouillez d'un verre de vin de Champagne, & de la petite ſauce à la Noé ; étant bien dégraiſſés de bon goût, vous avez une liaiſon de jaunes d'œufs taillez, ſervez à ce que vous voulez. Vous la faites brune, en y mettant du coulis, ou verte, ou comme vous voulez, naturelle.

Rissoles de Têtines de Veau.

Prenez des Têtines de Veau cuites, bien blanches; vous les coupez entieres, & entre deux morceaux un peu de farce; fondez avec des œufs; faites-les frire dans une pâte légere de belle couleur; vous en pouvez faire des roulades en atreaux, & cela est bien délicat, pannées & grillées.

Saucisses au vin de Champagne.

Prenez des petites Saucices faites exprès; vous en prenez ce qu'il vous en faut, vous les piquez, leur faites suer leur graisse, & les égoutez; vous avez une sauce au vin de Champagne finie de bon goût; vous y jettez les Saucices, laissez-les

mijotter dedans, & dégraiſſez le reſte de leur huile, s'ils en jettent, & dreſſez dans leur plat pour ſervir.

Sauce au Singe Vert.

Prenez un fond de ſauce à la Noé au blanc toute claire, vous en mettez dans une caſſerolle ce qu'il vous en faut; vous avez du cerfeuil crû que vous faites piler, & vous en tirez le vert à travers d'une ſerviette; vous délaïez deux jaunes d'œufs avec ce vert, & vous en liez vôtre ſauce finie de bon goût relevée, & marquez ce que vous voulez mettre au vert. Vous pouvez tirer toute ſorte de vert de cette façon, comme perſil, cerfeuil, eſtragon, creſſon alenois, pimprenelle, & autres herbes; vous pouvez les

faire blanchir si vous trouvez qu'elles soient trop fortes à crû, & les pilez pour en tirer le vert en passant sur le cul d'un tamis de crin.

Langues de Mouton en Papillottes.

Prenez des Langues de Mouton appropriées & cuites dans un assaisonnement : vous les égoûtez & fendez en deux ; six morceaux sont suffisans pour un plat : vous avez persil, ciboules, champignons, échalottes hachés que vous passez au beurre & à l'huile, assaisonnez comme il faut ; étant passés, vous y mettez les Langues prendre goût, & les laissez refroidir ; étant presque froides ; vous les envelopez dans du papier, morceau par morceau ;

avec leur assaisonnement, & une petite barde de lard dessus & dessous; étant bien enveloppés dans leur papier, faites griller; jus de veau dessous en servant. Vous mettez toutes sortes de viandes de même, comme Veau, Mouton, Agneau & volailles.

Queues de Veau glacées, & autres.

Prenez des queues de Veau échaudées; vous les faites piquer & les faites cuire comme des fricandeaux, ou les étouffez; étant cuites, vous les glacez, vous mettez dessous épinards, ou autre légume, ou une petite sauce à votre fantaisie. Vous les mettez sans piquer, à l'Italienne, à l'Espagnole, au basilique ou grillées.

Sauce à l'Espagnole.

Vous foncez une casserolle de deux noix de veau, de tranche de jambon, deux Perdrix ou Perdreaux au fumet, un bouquet; vous faites suer le tout & attacher légerement; & le mouillez du coulis ordinaire, vin de Champagne, huile, l'assaisonnement ordinaire, un peu de coriandre, trois tranches de citron : étant cuite de bon goût, vous vous en servez à ce que vous voulez.

Brochet à la Genevoise.

Prenez un Brochet de huit livres approprié; vous le ficelez de deux doigts en deux doigts; vous le mettez dans une poissonniere de sa grandeur, avec sel, poi-

vre, un oignon piqué de quatre clouds, quatre feuilles de laurier, deux croutes de pain larges de vingt doigts : vous y mettez quatre bouteilles de vin, trois de blanc, une de rouge à vingt ſols la bouteille, afin qu'il nâge ; pour le ſel, légerement, attendu qu'il faut que le court-bouillon ſe réduiſe à chopine de Paris : vous le mettez ſur un feu de fagot vif ; que le feu prenne dedans : quand le feu a fait ſon effet, vous y mettez une demie livre de beurre & le laiſſez cuire doucement ; vous y mettez des épices faites d'un gros de macis, un gros de girofle, demi gros de canelle, le tout pilé enſemble en poudre que vous mettez dedans ; que cela cuiſe une heure : quand le court-bouillon eſt aſſez réduit vous y jettez des morceaux de

beurre toujours en remuant la poissonniere, de peur que la sauce ne tourne en huile : quand ce vient à la fin, vous tirez toute votre sauce dans un casserole, en égoûtant bien votre poisson, & vous finissez votre sauce en y mettant du beurre petit à petit jusqu'à deux ou trois livres toujours en remuant : quand vous êtes prêt à servir, vous dressez le Brochet dans son plat, & votre sauce dessus de bon goût, & servez bien chaud.

Le pain que vous mettez dedans sert à ôter l'âcreté du vin. Il faut l'ôter avant que de mettre le beurre : sur chaque livre de poisson il faut une chopine de vin, & une chopine de plus pour la premiere livre. La Truite à la Genevoise se fait de même. J'en ai vû de quarante livres, il faut du tems pour la cuire, à

proportion de sa grosseur. Vous faites Brochet, Truite, Carpe, Perches, Anguilles & tous autres poissons de même. Comme les gros poissons ne se mangent pas tout à la fois, vous faites rechauffer le reste entre deux plats, la même sauce allongée avec vin & beurre comme cidevant.

Filets minces à l'Italienne dans leur sauce.

Vous passez une sauce à l'Italienne à l'huile avec persil, ciboules, champignons, échalottes; le tout haché bien menu, deux gousses d'ail, deux tranches de citron, une tranche de jambon; étant passée mouillez-la de vin de Champagne, & essence de jambon finis de bon goût: vous avez des filets de

viande froide de desserte que vous démincez, étant prêt à servir vous les jettez dans votre sauce, & les servez avec le goût qui leur convient.

Filets mincez à la moutarde.

C'est une bonne sauce Robert que vous avez liée d'une essence de jambon que vous passez à travers d'une étamine, & vous la finissez de bon goût ; vous jettez vos filets dedans sans bouillir, & servez.

Hochepot de Volailles.

Prenez une Poularde bien propre, que vous coupez par quartiers & leur cassez le gros os; vous foncez une petite braise de lard, Veau & jambon ; l'assaisonnement ordinaire; vous met-

tez vôtre Poularde dedans; vous avez des racines coupées en gros dez : comme panets, carotte, navets & sellerì blanchis, que vous mettez cuire avec vôtre Poularde : quand le tout est bien nourri, étant cuit dans son jus, vous égoûtez le tout, & vous dressez vos légumes au fond du plat; vos quartiers de Poularde dessus, & le fond de cette braise tiré à clair, bien dégraissé, de bon goût, que vous mettez dessus pour servir. Vous en faites de toutes sortes de viandes blanches & noires.

Woatre fiche.

Prenez des perches vives que vous écaillez, & leur ôtez l'oüie & le boyau : vous les fendez par le dos; vous mettez dans la fente une poignée de sel; vous

en prenez ce qu'il vous en faut ; quand vous les avez fendues toutes, vous les jettez dans de l'eau fraîche ; étant prêt à servir, vous avez un chaudron d'eau ; alors ce qu'il vous en faut vous le faites bouillir, jettez dedans deux poignées de sel, racine de persil & persil en branche : quand cela a bouilli trois à quatre bouillons, vous jettez vos Perches dedans ; quand le court-bouillon monte, les Perches sont cuites; vous les dressez dans leur plat sur le dos, les racines de persil,& persil entre deux, & de leur court-bouillon le plus clair dessous, & servez.

Andouilles aux Choux.

Prenez une Andouille ordinaire ; vous prenez des Choux de Milan, que vous faites blan-

chir, & les mettez à la braise avec l'Andouille, peu de sel, mais bien nourris, & faites cuire à petit feu; étant cuits, égoûtez le tout; dressez les Choux dans le plat, & l'Andouille dans les intervalles, un sauce claire dessus & servez: les Saucisses de même.

Choux aux Marons & Saucisses.

Prenez un Chou entier; vous le faites blanchir; étant froid, vous avez des Marons cuits avec des Saucisses que vous mettez dans le milieu de votre Choux, & le renveloppez avec ses feuilles, le ficelez & le faites cuire à la braise; étant cuit, l'égoûter & le servir avec une sauce hachée, ou une essence; vous faites des petits Choux de même, six pour un plat.

Mouton à la Tallard.

Prenez un Quarré de Mouton paré des os le long du filet & ſans piquer, vous le mettez à la broche cuire à demi; vous le retirez, & le mettez cuire deux heures dans le derriere de la marmite; étant cuit, bien moëlleux, vous le retirez & vous avez de la chicorée bien finie au roux que vous mettez deſſous & ſervez, épinards, ou oſeille ſi l'on veut.

Cuiſſes de Canard en Crêpines.

Prenez ſix Cuiſſes de Canard bien propres, vous les étouffez; étant cuites, vous les égoûtez; vous avez une Crêpine ce qu'il vous en faut, vous l'étendez

ſur une table : vous avez un hachis de Perdrix fini, vous en mettez ſur vos Crêpines, une cuiſſe par deſſus, & de l'hachis deſſus la cuiſſe, les enveloppez & les mettez au four prendre couleur, & les ſervez dans leur plat avec une ſauce claire à l'échalotte ou à l'orange : les eſtomacs vous ſervent à faire piquer, à faire des filets, ou à ce que vous voulez.

Cuiſſes de Poulardes à la Suiſſe.

Vous prenez ſix cuiſſes, vous les deſoſſez & les roulez avec fines herbes & huile ; vous les étouffez & les faites cuire, & les mouillez de vin rouge ; étant cuites vous les égoûtez & dreſſez dans leur plat : vous faites une ſauce au beurre mouillée de fons, un verre de vin rouge ;

bien finie, mettez sur les cuisses pour servir.

Foyes gras mincés à la Chicorée.

Prenez de la Chicorée accommodée comme pour des filets de Mouton, mincée à l'ordinaire ; prenez ensuite des Foyes gras blanchis, que vous mincez le plus qu'il se peut, vous les jettez dans cette Chicorée, prendre garde qu'ils ne bouillent, les finir ; une pointe d'ail, & servez : vous en faites au cresson de même, le cresson bien blanchi avant de l'employer.

Palais de Mouton au gratin, six Palais pour un plat.

Prenez des Palais de Mouton bien propres, que vous faites

cuire dans une braiſe blanche ; vous les arrangez ſur un gratin de Foyes gras, une truffe dans le milieu du plat ; des petits oignons blancs dans les intervalles des Palais ; un cordon de petites truffes autour du plat ſur le gratin, & le faire attacher ; étant attaché, vous l'égoutez ; une eſſence relevée de bon goût pour mettre deſſus, & ſervez. Le Palais de Veau, de Bœuf de même ; les langues de Mouton, les pieds d'Agneau de même ; & cela eſt bon.

Poulets à l'Yvoire.

Vous les coupez par quartiers & les deſoſſez ; vous avez une petite farce que vous étendez ſur la chair de vos membres ; vous y mettez une truffe entiere farcie ou non farcie, ou un ſal-

picon ; vous les coufez & les mettez cuire dans un étouffement. Il faut que l'os de l'aîle & de la cuiffe paffe de chaque membre ; étant cuits, bien blancs, les égoûtez, les mettez dans leur plat. Le fond vous fert pour la fauce ; un peu de perfil haché bien menu dedans, & fervez. Il faut que toutes ces braifes blanches faites de Veau, lard & jambon ne faffent que fuer ; & mouillez de vin blanc, ou peu de bouillon ; & fur tout quand vous mettez de la viande blanche étouffer, il faut y mettre du citron en tranche pour la tenir blanche. Vous pouvez mettre vos Poulets à l'yvoire fans les farcir ; rien que perfil, ciboules, truffes, échalottes hachés, faupoudrez fur les chairs, au lieu de farce, ce font les vrais ; on les
pique

pique si l'on veut; beurre d'écrevisses, beurre verd à l'Hollandoise, beurre de safran, pour feuilletage, que vous faites à votre fantaisie.

Pigeons à la Perigord.

Ce sont des Pigeons marqués comme à la poële; vous les piquez de truffes en lardons, & les faites cuire dans un fond à l'ordinaire, leur sauce dessous. Vous pouvez faire des tourtes de fraises d'Agneau, de pieds de Veau coupés en filets, de feuillets de Bœuf, & de gras double, comme la tourte de fraise de Veau à l'Italienne; mais il faut les faire cuire à la braise bien moëlleux & bien blancs.

Queues de Cochons.

Prenez des Queues de Co-

chon échaudées ou brûlées ; vous les faites blanchir & les mettez cuire dans une bonne braise ; étant cuites, vous les mettez griller, panez à la Sainte-Mennehoud, ou dans une sauce à l'Espagnole, ou à l'Italienne, ou les faire frire ; vous en faites des pâtés dressés pour entrées, comme vous jugez à propos.

Des yeux de Veau farcis au gratin.

Prenez des yeux de Veau que vous faites tremper & blanchir ; vous en ôtez les prunelles & le noir, les farcissez d'une farce faite exprès ; une prunelle d'une petite truffe entiere, étant farcis, vous les braisez à l'ordinaire ; étant cuits, vous les arrangez sur un gratin préparé dans un plat, avec de petits oignons & des truffes entrelassées cuites à

la braiſe; & faites attacher le gratin ; étant attaché, égoûtez, & marquez d'une eſſence relevée de bon goût, ſervez : vous les pouvez paner & les faire frire ; vous en pouvez ſervir dans une ſauce claire à l'Eſpagnole ou autrement, au verd.

Sauce à la Marotte.

Vous paſſez à l'huile Veau, jambon en dez, deux gouſſes d'ail, un bouquet, deux champignons ; étant paſſés, vous les mouillez d'une eſſence claire, & les finiſſez ; étant prêts à ſervir, vous mettez dedans piſtaches, rocamboles, & verd de ciboules, hachées en gros, & bien blanchis ; & vous en marquez ce que vous voulez ; la rocambole & la piſtache entieres.

Sauce à l'Yvoire.

Vous passez tranches de Veau & de jambon avec tranches d'oignon, une gousse d'ail, quarre champignons ; étant passés à l'huile & lard fondu, vous mouillez avec du vin de Champagne & bouillon, & vous y mettez une mie de pain mitonnée dedans, peu de pain & de la crême qui ait bouilli ; vous retirez le Veau & jambon étant cuits ; vous passez le reste à l'étamine, avec quatre jaunes d'œufs durs, de bon goût, & vous en servez à ce que vous voulez, comme Poulets, Veau & autres viandes blanches & noires.

Têtes d'Agneau à l'Italienne.

Prenez des Têtes d'Agneau

échaudées bien propres, vous les desossez à l'ordinaire & les faites dégorger, ensuite les faire blanchir & les faire cuire dans une braise blanche bien nourrie, tranches de citron; assaisonnez de bon goût; étant cuites, vous faites une sauce à l'Italienne blanche à l'ordinaire bien finie, vous arrangez les Têtes dans leur plat, leur sauce dessus, & servez.

Poulpette à l'Italienne.

Vous faites une farce cuite à l'ordinaire, point trop fine, & liée d'œufs, de bon goût; vous mettez dedans Parmesan rapé, pignons, raisins de Corinthe entiers; vous mêlez bien le tout, & vous roulez vos Poulpettes comme des croquettes, mais plates, & le farinez; vous

vous en servez de cette maniere.

Rafiolis.

Vous tirez de cette pâte sur vos mains, & l'étendez sur une table de côté & d'autre : vous avez une farce d'épinards passés au beurre, & vous y mettez de la crême, de la mie de pain, fromage de Parmesan rapé, & jaunes d'œufs, pour lier la farce; assaisonnez de bon goût; vous y mettez de la moëlle de bœuf, & laissez refroidir; vous couchez cette farce sur votre pâte comme des rissolles, & les coupez avec une videlle, & les arrangez sur un plat; une heure avant que de servir, vous avez de l'eau bouillante, vous y mettez un peu de sel, vous y mettez vos Rafiolis les uns après les autres; laissez cuire une demie

heure ; étant cuits & prêts à ſervir, vous les retirez avec une écumoire & les dreſſez dans leur plat par lits ; un lit de Rafiolis, un lit de Parmeſan & de beurre frais fondu ; étant arrangez, au dernier lit vous y mettez davantage de Parmeſan & du beurre par-deſſus, & ſervez chaud; vous en faites en gras de même, avec Parmeſan, moëlle de Bœuf, mais cuits au bouillon, toujours du fromage rapé dans la farce.

Gigots de Mouton en ſalade.

Vous avez un gigot de Mouton comme vous le jugez à propos ; vous le lardez de gros lard, & le faites cuire dans une braiſe blanche de bon goût; étant cuit, vous le laiſſez réfroidir dans ſon aſſaiſonnement ; vous le dreſſez

dans ſon plat ; & vous le garniſſez de culs d'Artichaux tournés, bien blancs & de bon goût, des anchois, des capes, des cornichons, des olives, des panets tournés, de la bétrave, de la ciboule friſée, du cerfeuil, de l'eſtragon, une pointe d'ail ; & lorſque tout eſt arrangé dans ſon plat, vous l'aſſaiſonnez de bonne huile & jus de citron, ou de vinaigre, d'eſtragon, ou autre, gros poivre, & ſervez froid.

Maquereaux à l'Angloiſe.

Vous prenez des Maquereaux ce qu'il vous en faut ; vous les appropriez & les mettez dans une caſſerolle, avec ſel, poivre, girofle, un peu de fenouil, oignon, perſil en branche, vous les faites cuire à l'eau bouillan-

te ; étant cuits, vous faites une sauce blanche au beurre avec du fenouil haché, échalottes ; finis de bon goût, vous dressez les Maquereaux dans leur plat, la sauce dessus, & servez ; d'autre poisson de même.

Omeletes farcies à la Suisse.

Vous faites une demie douzaine d'Omeletes avec six œufs, & un peu de crême ; assaisonnez, un peu de sel, vous les faites minces & larges; étant faites, vous avez une farce d'oseille à l'ordinaire, finis, vous y mettez dedans du Parmesan rapé, un peu de mie de pain bien fine, quelques jaunes d'œufs durs hachés, & mêlez bien le tout ensemble ; vous étendez vos omeletes sur une serviette & les farcissez dessus & les roulez ; étant

roulées, vous avez un plat ſelon la grandeur que vous voulez ; vous avez des témoins de pain longs que vous faites frire à l'ordinaire ; vous les trempez d'un côté, & les mettez attacher ſur le bord du plat ; il faut les tremper dans l'œuf battu, enſuite vous arrangez vos omeletes coupées en deux dans le fond du plat ; vous y mettez de la farce dans les intervalles & deſſus, avec un peu de crême ; vous avez une omelete ſans farcir que vous mettez par deſſus pour couvrir, & la panez de Parmeſan ; arroſez d'un peu de beurre, & la mettez au four une demie heure ; étante cuite de belle couleur, ſervez chaude ; vous pouvez les paner & les faire griller de leur long, ou les faire frire panées à l'œuf.

Pâté de Macaronis à l'Italienne.

Vous faites une pâte avec des œufs, un peu d'eau, un peu de sel ; qu'elle soit ferme ; vous en faites quatre ou cinq abaisses, & les laissez sécher, après vous les coupez en tailladins grands de deux doigts : vous avez de l'eau bouillante ; vous y mettez du sel : faites cuire les tailladins un demi quart d'heure dans cette eau, & les égoûtez dans la passoire ; vous avez jambon en tranches bien minces, truffes, champignons, moëlle de Bœuf hachés, beurre frais, canelle en poudre, Parmesan rapé, jus & coulis : vous mettez le tout avec vos Macaronis dans une casserolle, & mêlez le tout ensemble de bon goût ; vous avez une pâte brisée à l'ordi-

naire ; vous prenez une casserolle comme il faut, vous la beurrez par tout, & vous y mettez des bandes de pâte arrangées à votre fantaisie ; vous y mettez une abaisse de pâte dessus comme une timballe ordinaire, & vous y mettez votre appareil dedans & recouvrez d'une autre abaisse à l'ordinaire, & la faites cuire au four une heure & demie ; étant cuite, vous la renversez dans son plat, & vous y faites un trou pour y jetter un jus lié de bon goût, & servez.

Macaroni au lait.

Vous faites bouillir du lait avec un morceau de beurre, & un grain de sel ; quand il bout, vous y mettez de la farine, comme pour une pâte Royale,

mais plus ferme ; étant faite, vous la jettez sur un tour à pâte & la maniez le mieux que vous pouvez ; vous la roulez en long & la coupez en andouilletes de la grosseur du doigt, & les laissez refroidir une heure ; vous avez de l'eau bouillante, un peu de sel dedans, vous y jettez vos Macaroni, & les laissez cuire un *Pater*, & les égoûtez dans une passoire ; vous avez du beurre frais que vous faites fondre, & Parmesan rapé ; vous arrangez le tout par lits, & au dernier lit vous les saupoudrez plus de Parmesan & beurre, & servez ; vous pouvez leur faire prendre couleur au four, si vous voulez.

Sainserelle à l'Espagnole & à l'Italienne.

Vous prenez de la mie de

pain & du Parmesan rapé, autant de l'un que de l'autre; vous déliez le tout avec des œufs entiers, & après vous y mettez du bouillon, & le faites cuire en remuant toujours, de peur que cela ne s'attache au fond; étant cuit, vous le dressez dans son plat, & servez un peu liquide; cela sert de potage si l'on veut.

Strouille à l'Italienne.

C'est la même pâte qu'aux rissolles; vous faites une farce de cette maniere: vous hachez des oignons bien menus en dez, & les passez au beurre; presque cuits, vous y mettez de la mie de pain bien fine, Parmesan rapé, de la crême, quelques œufs pour lier le tout assaisonné de bon goût, & le laissez réfroidir; vous avez votre pâte ci-de-

vant ; vous étendez une nape ſur une table, vous ſaupoudrez de la farine ; vous étendez votre pâte deſſus, comme pour des riſſolles ; vous jettez votre farce deſſus, & vous en couvrez la pâte le plus mince que vous pouvez avec votre couteau ; ayant étendu cette farce, vous roulez cette pâte comme un boudin en long, & la retournez en rond ; vous l'envéloppez dans un torchon bien ficelé, & la mettez cuire à l'eau bouillante, avec un peu de ſel, pendant une heure ; étant cuite, vous la tirez & la coupez par tronçons, & l'arrangez dans un plat, du Parmeſan rapé deſſus, & beurre frais que vous faites fondre, jettez deſſus, & ſervez. Il s'en fait aux choux, aux épinards, à l'oſeille, & à la moëlle de Bœuf, & fromage.

Laſagnes

Lasagnes au beurre.

C'est la même pâte qu'aux rissolles, vous l'étendez sur une table, & vous la coupez par morceaux larges & longs comme la main, & les arrangez sur une nape jusqu'à ce que vous lés faisiez cuire ; vous avez une casserolle d'eau bouillante, vous jettez un peu de sel dedans, & votre pâte morceaux à morceaux ; en mettant le dernier morceau vous l'ôtez de dessus le feu & y mettez de l'eau fraiche ; vous faites un bord au plat, que vous voulez servir, de pâte brisée de la hauteur de deux doigts, & faites cuire à moitié ; ensuite vous avez du fromage rapé, & du beurre frais que vous faites fondre ; vous faites un lit de pâte dans votre plat, un lit

de beurre, & un lit de fromage rapé; vous en faites plusieurs lits jusqu'à la hauteur que vous jugez à propos; vous arrangez les morceaux de pâte les uns après les autres, y mettant en finissant du beurre & du fromage par dessus, & le mettez au four. Il faut que cela cuise une heure & demie; en le tirant du four vous le servez chaudement.

Vous en faites en gras en mettant de lit en lit jambon coupé mince, moëlle de bœuf, & lard rapé, & si vous voulez vous passez, persil, ciboules, truffes, champignons hachés bien menu, que vous arrangez de même que la pâte & fromage rapé.

Pâtés de Lazagnes à l'huile.

C'est la même pâte que les

Lazagnes au beurre coupées & cuites de même; au lieu de beurre vous prenez de l'huile ; vous la mettez dans une casserolle avec persil, ciboules, anchois une douzaine, champignons, truffes, le tout haché, & vous passez le tout comme une sauce hachée, & cuite, sans mouiller, dans l'huile, vous les laissez refroidir, vous faites une pâte brisée à l'ordinaire ; vous faites un bord à votre plat de la hauteur de deux doigts, que vous dressez bien, & vous faites un lit de fines herbes, passez un lit de pâte, arrangez morceaux les uns après les autres, avec un lit de tranches de Saumon coupées bien minces; arrangez le tout en plusieurs lits ; étant finis de bon goût, vous le couvrez d'une abaisse à l'ordinaire, & le dorez, & le faites cuire au four une

heure & demie, étant cuit le servez tout sec, sans y rien mettre, & chaud.

Nioc à l'Italienne.

Il s'en fait de plusieurs façons en gras comme en maigre; pour les grasses vous maniez du beurre dans une casserolle, avec du fromage rapé, de la mie de pain, un peu de farine, & des œufs entiers, de la chair de Perdrix, ou autres vollailles, un peu de sel; vous mêlez bien le tout, & y mettez de la moëlle de Bœuf hachée; pour les maigres elles se font de même, l'on n'y met point de moëlle, ni de chair; vous les faites vertes, si vous voulez, en y mettant des épinards; vous mettez une casserolle sur le fourneau avec de

l'eau ; quand elle bout, vous les coupez à même l'appareil, gros comme la moitié du petit doigt ; à mesure que vous les mettez dans l'eau, en mettant la derniere vous couvrez la casserolle & l'ôtez de dessus le feu ; étant prêt à servir, vous les dressez à sec avec du fromage, du beurre par-dessus, & servez ; pour les grasses vous les faites cuire au bouillon, & les servez avec leur bouillon de bon goût.

Hachis d'œufs sans malice.

Vous avez des œufs durs desquels vous ôtez la moitié des blancs, & hachez l'autre moitié avec les jaunes ; vous y mettez persil, ciboules, champignons passés & hachés dedans, & le mouillez de bonne crême ;

assaisonnez de bon goût ; sur la fin vous y mettez un pain de beurre de Vamvre, manié, pour lier le tout, jus de citron, & servez.

Gigot de Mouton à la Nesle.

Vous prenez un Gigot de Mouton coupé à la Gendarme, vous en ôtez les chairs sans en crever la peau ; vous le hachez bien à crû, vous y mettez de la rouelle de Veau, un morceau de tranche de Bœuf, un peu de jambon, hachez le tout avec la chair de Mouton, fines herbes, champignons hachés ; une pointe d'ail, assaisonnez à l'ordinaire ; étant hachés de bon goût, vous prenez environ trois livres de lard que vous coupez en dez ; quand le tout est coupé vous le mettez avec

la chair hachée, vous mêlez le tout avec la main & le liez avec des œufs à crû de bon goût; vous avez la peau de votre Gigot où il n'y a que l'os du manche qui tient; vous mettez l'appareil dans la peau, lui donnant la forme de Gigot, vous le ficelez bien & le mettez cuire dans une bonne braise bien nourrie; étant cuit, vous le dressez dans son plat, une essence claire dessous, & servez chaud.

Choux à la Turque.

Vous faites blanchir un Chou par feuille séparée; vous faites une farce finie à l'ordinaire de blancs de vollailles de bon goût; vous avez de l'oseille hachée bien menue, vous la mêlez dans la farce & la liez avec des œufs; vous y mettez les blancs foue-

tés avec ; étant finis vous farcissez votre Chou, feuille par feuille ; étant fini, vous le mettez cuire dans une poulpetonniere avec lard, Veau & jambon, bien nourris de bon goût, & le faites cuire deux heures ou plus ; étant cuit, vous l'égoûtez & dressez dans son plat, essence claire dessus & servez.

Veau glacé aux fines herbes.

Vous avez du Veau cuit à la broche que vous laissez refroidir, comme du cuisseau, c'est le meilleur ; vous le coupez bien mince & large de deux doigts ; vous avez le plat pour le dresser ; vous mettez au fond de votre plat persil, ciboules, échalotes hachés bien menu, sel & gros poivre ; vous arrangez dessus vos tranches de Veau bien proprement

proprement; ayant arrangé votre viande, vous avez un jus de broche bien clair, ou d'autre que vous faites exprès, que vous jettez dessus le Veau, & le faites prendre à la glace; étant pris en gelée & prêt à servir, vous le renversez sans dessus dessous dans le plat que vous voulez servir, & servez froid, tout comme il est, à déjeuné.

Huitres au gratin.

Vous avez des huitres ordinaires que vous faites blanchir; ensuite vous les jettez dans une sauce faite exprès, qui soit un peu liée; vous faites une farce délicate, avec quelques huitres, beurre de Vanvre, assaisonnement ordinaire; vous la finissez de bon goût, & l'étendez dans le fond du plat, vous

arrangez vos huitres dessus, & la sauce des huitres dessus, les pannez légerement & les mettez au four prendre couleur; étant cuites, vous égoûtez le beurre, y mettez une sauce liée tout au tour du plat, & servez.

Sauce à la Martine.

C'est le fond de la sauce de réduction, que vous liez à demi, & vous mettez dedans des petits oignons blancs, pistaches, jambon en dez, & carottes en dez, de bon goût; elle vous sert à ce que vous voulez.

Côtelettes de mouton en Crêpine à l'oignon.

Vous avez des côtelettes de Mouton, sans larder, cuites dans une bonne braise de bon

goût; étant cuites & froides, vous avez de l'oignon coupé en dez que vous paſſez comme une ſauce Robert, & le mouillez d'une bonne eſſence; étant cuites & un peu liées, vous les laiſſez refroidir; vous avez de la crêpine que vous étendez ſur une table, vous mettez de l'oignon deſſus, une côtelette deſſus l'oignon, & de l'oignon ſur la côtelette, & l'enveloppez de crêpines; vous en faites ce qu'il vous en faut, & les mettez au four, les pannez, ſi vous voulez, de belle couleur, les dreſſez dans leur plat; un jus clair, & ſervez. Les langues de Mouton, de Veau, & de Bœuf ſe font de même.

Tourte de Fraiſes de Veau à l'Italienne.

Vous avez les boyaux d'une

Fraise de Veau préparés à l'ordinaire ; vous les faites blanchir & les faites cuire dans un blanc ; vous avez une pâte de Macaronis, comme au pâté de Macaronis, que vous faites blanchir à l'eau, & vous l'égoûtez bien, & égoûtez la Fraise ; vous mêlez le tout ensemble, la Fraise & la pâte, avec l'huile & beurre fondu & fromage de Parmesan rapé, moëlle de Bœuf ; vous avez une abaisse pour une tourte ordinaire d'entrée ; vous mettez un morceau de beurre étendu au fond, & votre appareil dedans ; assaisonnez légerement, & nourris à l'ordinaire de jambon & lard ; vous la finissez & la mettez au four cuire deux heures ; étant cuite, dégraissez, une essence avec du fromage rapé, & servez. Vous pouvez la faire sans fromage.

Cervelle de Veau en Matelotte, & autrement.

Vous avez des cervelles de Veau que vous faites tremper, ensuite blanchir, & les mettez cuire dans une braise blanche, bien étouffées & mouillées de vin seulement de bon goût; étant cuites, les égoûtez & dressez dans leur plat, & les marquez d'un ragoût d'oignons blancs & champignons que vous mettez dans une bonne essence, avec vin de Champagne; finis de bon goût, masquez vos cervelles, & servez les oignons blanchis & cuits dans des bardes de lard, & citron, pour qu'ils soient blancs; vous les pouvez mettre au beurre d'écrevisses, ou au vert, ou à la ravigotte, ou à l'essence claire.

Petits Pâtés de Foyes gras aux Truffes.

Vous avez des Foyes gras que vous piquez de truffes ; vous avez une farce de Foyes gras faite exprès ; vous avez de petits Pâtés de requeste dressés, vous y mettez de cette farce au fond, un morceau de Foye gras dessus, & une truffe de chaque côté, & recouvert de farce, les finir & les dorer, & les mettre au four ; étant cuits, vous les découvrez & y mettez une petite essence dedans, & servez. Vous les faites de ris de Veau piqués de truffes ; vous en pouvez faire de foyes de lotte, de laitances de Carpes, lardés de truffes.

Sauce à la Nesle.

C'est le fond de la sauce à la

Noé finie au blanc, elle vous ſert à toutes ces petites ſauces, comme verte, jaune, rouge, blanche, à l'Angloiſe, à l'Italienne blanche, aux petits œufs, & à tout ce que vous jugez à propos; il ſe fait un conſommé qui ſert à maſquer à la fin des entrées.

Palais de Mouton roulés, frits & en Bignets.

Vous avez des Palais de Mouton bien cuits dans une braiſe bien appropriée; étant froids, vous les fendez de leur largeur bien mince, enſuite vous avez une farce faite exprès que vous étendez deſſus bien mince, que vous frotez avec de l'œuf battu, & roulez; vous avez une pâte au vin de Champagne, dans laquelle vous les trempez, & les

faites frire de belle couleur, & servez sur du persil frit. Les Palais de Bœuf se font de même, & vous les nommez à votre fantaisie, vous les pouvez mettre au gratin ou une sauce dessous, mais étant roulés & pannés, grillés ou à la broche, bardés en caille.

Poulets à la Baubour.

Vous avez des Poulets, vous en levez les aîles & les blancs à crû, & vous mincez comme pour faire des bressolles ; vous les mettez mariner à l'huile avec fines herbes hachées, assaisonnement ordinaire ; vous faites six caisses en entier de papier humecté d'huile par tout ; vous mettez vos filets dedans, & les mettez cuire entre deux plats, feu dessus, & dessous ; étant

cuits, vous mettez dans chaque caiſſe une cuillerée de ſauce à la Carpe, & ſervez. Perdreaux, Poulardes, & autres viandes; les cuiſſes vous ſervent à faire une autre entrée.

Filets de Levreau grillés à la Suiſſe.

Vous avez des Levreaux ſelon ce qu'il vous en faut en la ſaiſon; vous levez tous les filets & les chairs des cuiſſes, vous en ôtez toutes les filandres, vous les faites le plus égales que vous pouvez, vous les mettez dans une caſſerolle avec perſil, ciboules entieres, ail, fines herbes aſſaiſonnées de bon goût: après vous les mettez ſur des brochettes & les faites griller; étant cuits, une ſauce bachique deſſous, & ſervez ſans

brochettes. Lapreaux de même.

Poulets mincés au Lapreau.

Vous avez des Poulets ausquels vous ôtez le brechet & le reste des os de l'estomac ; vous avez des Lapreaux, desquels vous levez les filets des reins ; vous en ôtez toutes les filandres, & les mincez comme pour des bressolles, & les marinez à l'huile avec toute sorte de fines herbes hachées assaisonnées; quand cela a pris goût, vous en mettez dans vos Poulets ce qu'il en faut, les troussez pour mettre à la broche ; vous les dressez dans leur plat avec une sauce comme vous voulez dessous, & servez. Les cuisses de Lapreau vous servent à ce que vous voulez. Les Dindons de même, les Poulets aux mincés de Perdreaux & Faisans de même.

Aîlerons à la Chipolata.

Vous avez des aîlerons de Poulardes échaudés bien propres ; étant blanchis, vous coupez du petit lard comme pour des atelets, que vous mettez dans une casserolle, le passez à demi, y mettez les aîlerons passés, ensuite mouillez de bon bouillon ; vous avez des petits oignons blanchis, & des petites saucisses à qui vous avez fait suer la graisse, que vous mettez dedans selon leur cuisson, & liez le tout d'une essence bien dégraissée & de bon goût ; dressez les aîlerons le ragoût dessus, & servez.

Pigeons à la Luxbourt.

Vous préparez des Pigeons

comme à la crapaudine, les mettez mariner dans l'huile, assaisonnés ; étant prêt à servir, vous les faites frire à l'huile, ou saindoux, ou au beurre, & servez à sec au gros sel ; les Cailles, Perdreaux, Poulets de même.

Petits Pains de Lapreau à la Venette.

Vous avez des Lapreaux, vous en levez les filets à crû, les mincez comme pour des bressolles, vous les mettez dans une casserolle, avec huile, champignons, truffes, persil, ciboules, échalottes, le tout haché, assaisonné de bon goût ; étant bien marinés, vous en faites des petits pains arrangés morceaux par morceaux dessus un plat d'argent, & les mettez un quart

d'heure au four, ſix pour un plat ſont aſſez, & gros comme une talmouſe d'un ſol, une ſauce relevée deſſous, & ſervez. Vous en pouvez faire de toute ſorte de volailles, & autres viandes.

Poulets à la Pardaillan.

Vous avez des Poulets préparés pour mettre à la broche, vous en ôtez le brechet, & vous avez des foyes gras, des petits oignons blancs blanchis & des truffes, les oignons entiers, & le reſte coupé en gros dez, pour mettre le tout dans de l'huile avec toutes ſortes de fines herbes hachées, & empliſſez les Poulets, & les mettez cuire à la broche, enveloppés de jambon, lard & feuilles de papier; étant cuits, dreſſez dans leur plat, une ſauce à l'aſpic deſ-

sous, & servez de bon goût. Vous mettez ce que vous voulez de même.

Sauce à la Carpe.

Vous passez oignons, champignons ensemble, étant à demi roux, vous les mouillez avec vin blanc bouilli, & jus, vous avez un petit roux que vous mettez dedans, & vous y mettez votre carpe cuire comme à l'étuvée; étant cuite de bon goût, vous passez cette sauce à l'étamine claire, finie de bon goût; vous avez des œufs de votre Carpe que vous avez fait cuire, vous les dégraissez dans votre sauce, & marquez à ce que vous avez destiné, comme Poulets, Perdreaux, Faisans, & autres viandes.

Roulades de Veau en canelons au ſelleri glacées.

Vous avez des tranches de Veau que vous coupez larges de la main, & de la longueur du doigt; étant étendues bien minces, vous mettez deſſus une farce fine bien mince, les roulez & les treſſez à l'ordinaire; étant cuites les égoûtez : vous avez du ſelleri que vous avez fait cuire avec, ou ſéparément; vous l'égoutez & le glacez avec une glace ordinaire de veau; vous dreſſez vos roulades & un pied de ſelleri entre, ce qu'il en faut, une ſauce verte deſſous, ou une autre ſauce, ſi vous voulez, & ſervez. Vous en faites de Poulets, Poulardes, Cannetons, & autres viandes.

Poulets en Chauves-Souris.

Vous avez des Poulets que vous appropriez ; vous les trouſſez en Poules, les pates deſſus l'eſtomac, les jambes en dedans, vous les battez & caſſez les gros os, les mettez dans une caſſerolle avec huile, fines herbes ; aſſaiſonnez, tranche de citron, & vous les faites griller, qu'ils ſoient blancs ; étant cuits, une ſauce à votre fantaiſie, ou verte, ſervez. Les Perdreaux, Cailles, Faiſandeaux, & les Pigeons ſe font de même.

Poulets à l'Oreille.

Vous avez des Poulets préparés pour mettre à la broche ; vous avez des huitres ordinaires que vous faites blanchir, les

les égoûtez ; vous ficelez les Poulets sur l'estomac, vous y faites entrer des huitres entieres, que le bout des feuillets des huitres sorte ; vous bardez les Poulets, les enveloppez de papier, & les mettez à la broche ; étant cuits, dressez dans leur plat, faites la sauce avec l'eau de vos huitres tirée à clair, & un verre de réduction dans un demi pain de beurre, citron & persil en poudre dedans, avec gros poivre, & mettez sous vos Poulets, & servez. Les Poulets, Perdreaux, Poulardes, Cercelles & autres viandes à plume de même.

Filets de Bœuf grillés à la Polonoise.

Vous prenez un filet de Bœuf mortifié ; vous le parez, le cou-

pez en deux & en levez plusieurs feuilles, que vous étendez, en les battant ; vous avez une farce de foyes gras que vous mettez dessus, & les roulez feuille par feuille, & les mettez griller en les arrosant d'huile ; étant cuits, vous les servez avec une sauce à l'Espagnole, ou autre : Veau, Mouton, & volailles de même : les filets sautés de Mouton au four.

Sauce à la Damois.

Vous prenez une Poularde que vous coupez par quartiers, vous la mettez dans un plat d'argent avec des tranches de jambon ce qu'il en faut, deux champignons, un petit bouquet, deux gousses d'ail ; vous faites suer le tout à demi attaché ; vous le mouillez d'un verre

de vin de Champagne & bouillon, & laiſſez cuire le tout bien dégraiſſé ; étant cuite, paſſez au tamis de ſoye, vous vous en ſervez pour mettre ſous d'autres vollailles, au clair, ou liée à demi d'une eſſence de jambon, & ſervez : Vous pouvez la diſtinguer de ce que vous jugez à propos pour votre goût.

Filets de Canard.

Vous avez des filets de Canard que vous avez fait cuire à la broche ; étant cuits vous les démincez à votre fantaiſie & les arrangez dans leur plat ; vous les tenez le plus chaud que vous pouvez, étant prêt à ſervir vous avez une ſauce à mettre deſſus, & ſervez : la ſauce peut être aux cornichons, ou à l'orange, ou au jus de Ca-

nard & autres. Toutes ſortes de filets ſe font de même, tant de Poulets, Poulardes, Perdreaux, Lapreaux, Faiſans, Levreaux, & autres viandes groſſes & petites.

Ventres de Brochetons aux fines herbes.

Vous avez des Brochets ou Brochetons appropriés, vous les coupez en ruelles de l'épaiſſeur d'un pouce; vous les arrangez dans une caſſerolle ce qu'il vous en faut; vous y mettez vin, huile, fines herbes hachées, aſſaiſonnez de bon goût, & les faites cuire ſur un fourneau vif; étant cuits vous les dreſſez dans leur plat, ſauce dégraiſſée, deſſus jus d'orange, & ſervez. Toute ſorte de poiſſon de même.

Andouilles à la Crême.

Prenez un fraiſe de Veau appropriée, & la coupez par filets, prenez deux livres de poitrine de Porc, une oreille, le tout coupé en filets, une Poularde cuite à la broche, auſſi coupée en filets, une livre de lard en petits lardons, une livre de panne de même ; vous fondez une livre de panne dans une caſſerolle, avec trois oignons en filets, paſſez le tout enſemble avec épices, ſel, poivre, fenouil en poudre ; vous avez une mie de pain à la crême, vous y mettez huit jaunes d'œufs pour ſoutenir le tout, & mêlez avec vos filets ; vous prenez des boyaux de Porc, que vous coupez d'un pied de long, vous liez un bout, vous mettez votre appareil dedans

pas trop plein, & liez l'autre bout, pour les faire cuire, vous les mettez dans une Sainte-Menehoud claire & de bon goût pendant quatre heures avec fenouil; étant cuites, vous les servez pannées, grillées, ou toutes blanches.

Boudin de Baragand.

Il faut couper beaucoup d'oignons en filets, les mettre dans une casserolle avec de la panne coupée en dez, passez l'oignon avec la panne, assaisonnez de bon goût; ensuite vous mêlez l'oignon, la panne, le sang ensemble; entonnez dans les boyaux blanchis à l'ordinaire & grillés: l'assaisonnement de bon goût.

Boudin de Bayez.

Prenez douze oignons ha-

chés en poussiere, cuits au saindoux, quatre livres de panne en lardons; vous mettez le tout avec huit jaunes d'œufs, demi-septier de crême, & le sang, assaisonnez de bon goût, & l'entonnez & en faites des bouts blanchis à l'ordinaire grillés, & servez.

Sauce au bleu celeste.

Prenez un demi-septier de crême, faites-la bouillir pour réduire à moitié, mêlez gros comme un œuf de mie de pain; que cela soit lié, faites bouillir un verre de vin de Champagne réduit à un quart, avec une gousse d'ail piquée d'un cloud, & un verre de réduction que vous mêlez avec le vin de Champagne bouillir ensemble; le tout réduit à votre sauce,

vous passez la mie de pain à l'étamine, & que cela soit lié; vous prenez votre réduction dans laquelle vous versez votre crême, vous avez un verd fait exprès que vous mêlez dans votre sauce quand vous êtes prêt à servir, & marquez à ce que vous voulez.

Maquereaux aux fines herbes, bardez en Caille à la broche, ou au four.

Vous avez des Maquereaux bien propres, que vous coupez par tronçons, vous avez persil, ciboules, champignons, échalottes hachés, que vous passez avec huile & beurre frais, & assaisonnez; étant passés vous mettez les tronçons de poisson dedans prendre goût, étant froids vous avez des bardes de lard

lard faites exprès, vous enveloppez un tronçon avec fines herbes dans cette barde, & le mettez ſur un attelet, ſix morceaux font l'affaire, les mettre cuire à la broche; étant cuits, une ſauce claire relevée d'acide, & ſervez. Vous pouvez les mettre au four ſur une tourtiere: vous pouvez mettre toutes ſortes de poiſſons tant de mer, que d'eau douce.

Sauce aux fines herbes.

Mettez dans une caſſerolle deux verres de vin de Champagne, un peu d'huile, une tranche de citron, un bouquet, le tout cuire ſur une petite cendre chaude; quand cela eſt réduit, vous y mettez deux cuillerées de réduction, & vous avez une grande pincée de perſil blanchi;

que vous concassez en gros & jettez dedans, & marquez à ce que vous voulez.

Sauce à la Mensienne.

Vous prenez des foyes de Perdreaux, un foye gras, un peu de moëlle de bœuf, un peu de beurre, un peu de champignons, persil, échalottes, rocamboles, vous pilez bien le tout ensemble, & vous le mettez dans le corps d'une Poularde cuire à la broche; quand la Poularde est cuite, vous prenez la farce qui est dedans & la mettez dans une casserolle, & la délayez avec un verre de vin de Champagne & deux cuillerées de coulis, un pain de beurre; tournez cela comme une sauce blanche, & marquez à tout ce que vous voulez: un verre de

réduction au lieu de coulis, & c'eſt moëleux.

Sauce à la Morue.

Vous paſſez champignons en tranches, un bouquet, deux pains de beurre, deux gouſſes d'ail; quand vous avez paſſé le tout, vous y mettez une pincée de farine que vous délayez avec une chopine de crême que vous tournez juſqu'à ce que votre ſauce ſoit faite, vous la paſſez dans une étamine, enſuite vous y mettez une pincée de perſil blanchi bien haché, & ſervez à toutes choſes en filets, ou aux pieces entieres, un verre de réduction dedans.

Oreilles de Veau farcies, ou d'autres façons.

Vous avez des oreilles de

Veau échaudées ; vous les faites blanchir & les mettez cuire dans une braiſe de Veau, lard & jambon, quelques tranches de citron pour les tenir blanches, l'aſſaiſonnement ordinaire ; étant cuites, vous les égoutez & vous avez une farce de bon goût finie, vous en farciſſez les oreilles, les pannez aux œufs, & les faites frire de belle couleur, avec perſil frit, & ſervez. Vous pouvez les mettre au gratin, farcies ou non farcies ; ſans les farcir vous les jettez dans une Sauce à l'Italienne ou à l'Eſpagnole, coupées en deux, ou dans une ſauce verte de bon goût, & ſervez les oreilles de Veau, Mouton, Lapin, Liévre, & même de Bœuf.

Filets à la Crême.

Vous avez de la crême,

que vous faites bouillir & réduire en liaiſon, dans laquelle vous mettez en cuiſant une tranche de jambon, un bouquet, deux gouſſes d'ail, un peu de ſel, deux clouds; étant cuite de bon goût & liée ſuffiſamment, vous avez des filets de Poulardes mincés, que vous jettez dedans en ſervant, & les ſautez deux tours, en dreſſant de bon goût, & ſervez. Vous pouvez mettre de la réduction dans la crême en cuiſant, cela lui donne un moëleux; vous pouvez mettre toute ſorte de filets de même, comme Poulets, Poulardes, Perdreaux, Lapreaux, Veau, & même des filets de poiſſons, comme Turbot, Brochets, Perches, Merlans, ainſi du reſte.

Poulets aux légumes.

Ils se font comme le gigot, les pattes troussées en dedans sur l'estomac, & leur sauce claire dessous, les Dindons & autres viandes de même.

Sauce à la Noé.

Vous prenez une noix de Veau, un morceau de jambon, & un Poulet concassé, le tout coupé en dez, deux gousses d'ail, trois rocambolles, trois échalottes, quatre Champignons, un bouquet, deux tranches de citron; faire suer le tout ensemble sans attacher; mouillez de deux verres de vin de Champagne bouilli, & deux verres de bouillon; faire réduire le tout à une petite sauce bien dégraissée; finie de bon goût, passez à travers d'un tamis bien

clair; étant paſſée vous y mettez un peu de perſil haché bien menu; en ſervant, pour y donner du goût, vous y mettez de l'eſtragon, cerfeuil, truffes, cornichons, ou des truffes en tranches ou hachées, cela diſtingue le goût, des jaunes d'œufs hachés, & échalottes, enfin tout ce que vous voulez: cette ſauce ſert au gibier, à la vollaille & à la groſſe viande: un Poulet ſué dans le fond avec le Veau.

Veau en crotte d'âne roulé à la Neuteau.

Vous avez une noix de Veau bien mortifiée que vous parez comme pour faire piquer; vous la coupez bien mince en long à travers chair, & vous en faites quinze ou vingt morceaux, vous les battez bien en long de la lon-

gueur de la main, larges de deux doigts; étant bien battus, vous les arrangez dans un plat bien tendus, vous les saupoudrez de persil, ciboules, échalottes, champignons, truffes, le tout haché bien menu, assaisonné de sel & gros poivre, & de l'huile; vous les maniez bien tous ensemble; quand ils ont pris goût, vous les roulez tous comme des petites paupiettes & les mettez sur deux atelets à la broche; étant cuits, servez dans leur plat, une sauce dessous relevée à votre fantaisie, comme un verd, ou à l'Italienne, ou à l'échalotte, claire à la réduction. Vous en faites de Mouton, filets d'Alloyau, de Lapreaux, & vollaille; c'est bon.

Choux à la Romaine.

Vous avez des feuilles de

Choux de Milan ce qu'il vous en faut, vous les faites blanchir; étant blanchies vous en ôtez les cottons; vous avez une noix de Veau bien mortifiée que vous coupez comme pour mettre à la Neutau, & marinée de même; ensuite vous avez une poupetonniere garnie de lard, Veau & jambon, assaisonnez de bon goût; vous arrangez les feuilles de choux dessus un lit, ensuite un lit de ce Veau mariné, un lit de choux, quelques tranches de jambon coupées bien minces entre deux lits; ayant fait plusieurs lits & fini votre choux, vous le recouvrez d'assaisonnemens bien nourris, & le laissez cuire à la braise pendant trois heures; étant cuit, vous l'égoûtez & le dressez dans son plat, une sauce à l'Espagnole claire dessous, &

servez. Vous en pouvez faire des petits à six pour un plat : les laituës pommées de même & laituës Romaines.

Sauce à la Czarienne.

Vous avez une essence faite exprès de belle couleur dans laquelle vous mettez, un peu avant de servir, deux pains de beurre de Vamvre, raisin de Corinthe, poivre long qui se trouve dans les cornichons, & cornichons verds, deux tranches de Citron, faire chauffer & dressez sur votre entrée à ce que vous voulez. Vous pouvez la faire au blanc de même, sans lier avec de la réduction, mais y mettre peu de beurre, poivre long, cornichons bien blanchis.

Piramide de Veau.

Prenez des morceaux de Veau en quarré de trois doigts bien minces, vous mettez dessus une petite farce de foyes gras, des truffes en filets dessus, & un autre morceau de Veau dessus, en mettre plusieurs de cette façon ; étant faite, vous les étouffez à l'ordinaire; étant cuits, les égoûter & les servir avec une sauce verte, ou à l'Italienne, ou au beurre à l'Angloise. Vous en faites de toutes sortes de viandes de même.

Poulets à Caracatacat.

Vous avez des Poulets gras que vous desossez, & les emplissez de truffes, foyes gras & petits oignons cuits ; étant far-

cis, les paſſez à l'huile & citron; vous les faites griller dans une caiſſe de papier huilé, avec des bardes de lard deſſus & deſſous pour qu'ils ſoient blancs; étant cuits les ſervez avec une ſauce perlée, ou autre ſauce piquante.

Filets de Lapreaux à la Toulouſe.

Marinez-les à l'huile de leur longueur, & grillez avec toutes ſortes de fines herbes, levez les filets de leur longueur: toute ſorte de filets de même.

Poulets en hochepot entiers au blanc.

Vous avez deux Poulets appropriés, vous les étouffez avec racines, petits oignons, petites ſauciſſes; étant cuits de bon goût, vous retirez le tout proprement; dreſſez vos Poulets,

les ingrediens deſſous, ou autour, vous en tirez le fond que vous mettez avec de la réduction réduire à la ſauce convenable, jettez deſſus, & ſervez.

Poulets à l'Ivernoiſe à la broche.

Vous avez des Poulets cuits à la broche à l'ordinaire que vous dreſſez dans leur plat; vous avez un ragoût de carottes, panets, champignons, truffes, petits oignons, olives, cornichons, vous faites cuire les racines dans du bouillon; étant cuites; vous les retirez; & vous ſervez du bouillon lié d'une eſſence de jambon légere, vin de Champagne, & réduction, vous jettez le tout enſemble, & maſquez vos Poulets.

Sauce à l'Ivernoiſe blanche.

Vous faites bouillir un verre

de vin de Champagne réduit au quart avec une gousse d'ail piquée d'un cloud; quand cela a bouilli, vous y mettez un grand verre de réduction, une feuille de baume, quelques feuilles de pimprenelle, quatre feuilles d'estragon; quand cela a bouilli, vous goûtez votre sauce; étant faite, vous y mettez cinq ou six zestes de bigarades, qu'ils ne bouillent point, un peu de concassé, jus de saison, marquez à tout.

Sauce à l'Aspic.

Vous mettez dans une casserolle tranches de Veau & jambon, ail, échalottes, un bouquet piqué d'un cloud, un peu de coriendre, du macis, du ginjembre, de la canelle, un peu de baume, de l'huile, deux tran-

ches de citron, un verre de vin de Champagne, deux verres de bouillon, faire bouillir le tout doucement & réduire à une petite sauce; étant réduit, vous y mettez un verre de vinaigre blanc, & laissez bouillir jusqu'à ce que vous trouviez votre sauce à point; passez au clair, & servez; vous pouvez la lier à demi bien dégraissée, & marquez à ce que vous voulez.

Pigeons à l'impromptu.

Ce sont des Pigeons innocens appropriés, & vous les mettez dans une casserolle avec lard fondu, deux pains de beurre, un demi verre d'huile, deux tranches de citron, un verre de vin de Champagne, quatre gousses d'ail, un bouquet, une tranche de jambon, quelques

morceaux en tranches, vous blanchissez à l'eau bouillante, vous passez le tout à grand feu en remuant toujours pendant un demi quart d'heure, & leur mettez dessus deux bardes de lard, & les faites aller doucement entre deux braises cuire un gros quart d'heure; étant cuits de bon goût, les égoûtez & dressez dans leur plat, une sauce par-dessus, & servez. Vous y pouvez mettre un verd clair, si vous voulez.

Filets à la Cabcut.

Vous avez des filets de Mouton bien tendre, vous les parez; les coupez de l'épaisseur du petit doigt, & les mettez mariner dans l'huile avec toutes sortes d'herbes hachées, assaisonnez de bon goût; étant marinés, vous les enfilez sur un

atelet, & les mettez cuire à la broche ; étant cuits, vous les ſervez avec une ſauce piquante de baume, eſtragon, relevez de haut goût.

Poulets à la Cracovie.

Vous avez des Poulets aux œufs bien propres ; vous en ôtez le bréchet ; vous les empliſſez de foyes gras, & lard rapé, & fines herbes hachées ; étant pleins, vous les marinez à l'huile & lard rapé ; enſuite vous les enveloppez de bardes de lard & papier, avec quelques tranches de Veau, & jambon, & les mettez cuire à la cendre ; étant cuits, vous faites une ſauce à l'Angloiſe, avec toutes ſortes de fines herbes hachées, quelques jaunes d'œufs dedans hachés, qu'elle ſoit paſſée au beur-

re; étant finie de bon goût, vous la liez de jaunes d'œufs & de crême, jus de citron, & servez.

Poulets au jus de Canard.

Vous mettez deux Poulets cuire à la broche; étant cuits, vous en levez les aîles, les cuisses, les reins & l'estomac, vous les arrangez dans un plat, & les tenez chaudement, vous avez deux Canards cuits à la broche un peu verds, vous les ficelez, & y jettez sel & gros poivre, & les pressez sur vos Poulets pour en avoir le jus, jus d'orange, gros poivre, & servez de bon goût.

Poulardes à la Villeroy.

Vous avez une Poularde bien propre que vous habillez pour

mettre cuire à la broche; étant cuite, vous la retirez & ficelez comme un Canard; vous avez une rémolade chaude, faite avec toutes sortes de fines herbes & beurre de Vamvre, finir de bon goût, jus de citron, & vous en marquez votre Poularde, & servez chaudement. Vous pouvez mettre toutes sortes de vollailles & gibier de la même maniere.

Allouettes aux œufs.

Vous avez des Allouettes cuites à l'estoufade, de bon goût, qui ayent leurs têtes; étant cuites, vous les mettez mijotter dans une sauce hachée, après vous avez des coquilles d'œufs bien propres que vous avez vuidées; vous mettez vos Allouettes dans ces coquilles

avec de la ſauce hachée, que la tête paſſe le bout de l'œuf; vous les arrangez dans votre plat, & vous avez des œufs pochés à l'eau, que vous entrelaſſez entre deux coquilles, & les maſquez d'une ſauce claire ſur les œufs, & rien ſur les coquilles, elles portent leur ſauce, & ſervez.

Allouettes en caiſſe.

Vous avez des Allouettes bien propres; vous les fendez par le dos, & en ôtez le gégié, & des boyaux vous en faites une petite farce avec les foyes, lard rapé, beurre, un peu d'huile, échalottes, perſil, ciboules, champignons hachés, & truffes hachées, aſſaiſonnez de bon goût; vous empliſſez vos allouettes, & les mettez mariner dans l'huile, enſui-

te vous avez des caiſſes de papier ce qu'il vous en faut, vous en mettez deux dans chaque caiſſe, avec un peu de farce deſſous, & les couvrez d'une barde de lard, & les mettez au four l'eſpace d'une demie heure; étant cuites, vous les égoûtez, & y mettez une petite ſauce à l'Italienne, jus de citron, & ſervez. Vous les pouvez mettre en pâte, vous les deſoſſez, ſi vous voulez, cela va à la fantaiſie, & du tems que l'on a.

Lapreaux aux fines herbes en crêpinettes.

Vous avez des Lapins jeunes que vous habillez & vuidez proprement; enſuite vous les coupez par tronçons de la groſſeur que vous voulez, & en ôtez les gros os; vous les met-

tez mariner dans l'huile & lard fondu, avec toutes sortes de fines herbes hachées & assaisonnées de bon goût; vous avez de la crêpine, vous les enveloppez dedans, vous en faites plusieurs crêpinettes, & les mettez au four, ou sur le gril; étant cuites, dressez une sauce de fantaisie dessous, jus de citron, & servez; vous pouvez les barder en Caille, & les metterez à la broche, jus clair, & servez.

Aîlerons à la Venitienne.

Vous avez des aîlerons de Poulardes, ou de Dindon bien échaudés & bien blancs, vous les appropriez & les faites blanchir; ensuite vous les étouffez avec lard, Veau, & jambon, assaisonnez légerement, tranches de citron dessus pour les tenir

blancs ; étant cuits, vous les dreſſez dans leur plat, vous avez un petit ragoût pour les maſquer fait de coulis de Perdreaux, ou d'écrevices ; vous mettez dedans pignon, raiſin de Corinthe, gros raiſin, piſtaches, & rocambolles, finis de bon goût, jus d'orange, maſquez, & ſervez ; ſi vous ne voulez point vous ſervir de coulis de Perdrix, une bonne eſſence de jambon au clair, ou au demi brun.

Perdreaux à l'eau de vie.

Vous avez des Perdreaux bien proprement habillés, retrouſſez les pattes ſur l'eſtomac, vous les fendez ſur le dos, vous y mettez dedans un lard rapé avec leurs foyes ; enſuite vous les mettez cuire entre des bardes de lard, Veau & jambon,

assaisonnez de bon goût, vous les faites aller doucement; à la moitié de la cuisson vous y mettez un poisson d'eau de vie; étant cuits, vous les retirez & passez leur assaisonnement dans lequel vous mettez une cuillerée d'essence, un pain de beurre de Vamvre dedans; que la sauce ne soit point trop longue: jus d'orange, gros poivre, & servez.

Alloyau à la Provençalle.

Vous avez un alloyau comme vous le voulez servir, vous parez bien le filet sans l'ôter de dessus les os, vous le piquez de jambon, lard, anchois; ensuite vous faites une farce avec lard rapé, moëlle de Bœuf, beurre de Vamvre, huile, & toutes sortes de fines herbes hachées, &

& ail, le tout bien manié ensemble, assaisonnez de bon goût; vous ficelez le filet de deux doigts en deux doigts, & vous mettez de cette farce dedans & dessus le filet; étant garni tout du long, vous le couvrez de bardes de lard, & de papier, & le mettez cuire à la broche, en cuisant vous l'arrosez de son dégoût; étant cuit, vous prenez le dégoût, que vous dégraissez bien, & vous l'allongez d'une sauce piquante à l'huile, & le masquez dans son plat; jus d'orange, gros poivre, & servez pour grosse piéce.

Veau à la Piémontaise.

Vous prenez un beau quasi de Veau selon la grosseur que vous le voulez, vous le piquez de gros lard, & jambon, assai-

ſonnez de fines herbes hachées ; étant lardé, vous le mettez cuire dans une terrine comme du bœuf à la vieille mode avec épices, fines herbes, & nourri de morceaux de Veau aux côtés, quelques gros oignons ; étant cuit, vous le retirez & le dreſſez dans ſon plat, les oignons au tour, la ſauce bien dégraiſſée, & claire deſſus, & ſervez.

Caponſy à l'Italienne.

Vous prenez des choux blancs ou verds, vous les coupez un peu menu, & les faites blanchir, vous hachez perſil, ciboules, ail, échalottes que vous paſſez à l'huile ; étant paſſés, vous avez les choux égoûtez que vous jettez dedans, aſſaiſonnez de bon goût, & les laiſſez

cuire sans mouiller; étant cuits vous les servez avec leur sauce.

Bécassines à la Grecque.

Vous avez des Bécassines bien propres, vous en coupez les têtes, & les étouffez dans une braise de Veau, lard, & jambon à l'ordinaire, les têtes pardessus; étant cuites, vous les égoûtez, vous avez du Parmesan rapé, vous en mettez dans le fond d'un plat l'épaisseur de deux écus, & le mettez fondre sur un fourneau doucement; étant fondu, vous arrangez les Bécassines dedans, vous avez un petit ragoût coupé en dez avec des pistaches, des pignons, des raisins de Corinthe, & gros raisins, vous arrangez le ragoût entre les Bécassines, avec de petites truffes

que vous entrelaſſez dans les Bécaſſines ; le tout étant bien arrangé, vous mettez les têtes entre les Bécaſſines le bec en dehors, avec une olive dans le bec à chacune, qu'elle ſoit farcie, enſuite vous ſaupoudrez du Parmeſan par-deſſus, & les mettez au four prendre couleur ; étant prêts à ſervir, vous les dégraiſſez, & mettez deſſous une ſauce à la Grecque, au beurre, & à l'huile, jus de citron, & ſervez.

Truites à la Houzarde.

Vous prenez telle quantité de Truittes que vous jugez à propos, vous leur ôtez la peau, & leur mettez dans le corps un beurre manié, avec des fines herbes hachées, aſſaiſonnez de bon goût ; vous les mettez ma-

riner dans l'huile avec des feuilles de laurier & fines herbes hachées ; étant prêt à ſervir, vous les faites griller d'une belle couleur, & les dreſſez dans leur plat, une remolade deſſous & ſervez. Le brochet eſt bon de cette façon, & autres poiſſons.

Poulets vilains ou à la motte.

Vous prenez deux Poulets gras, & les habillez proprement, les pattes longues, & les paſſez dans le lard fondu ; & les faites piquer de trois rangées ſur chaque cuiſſe ; étant piqué de petit lard, vous les piquez de perſil dans le milieu, vous les faites cuire à la broche, le perſil bien vert ; étant cuits, vous avez un ſalpicon de bon goût, vous fendez vos Poulets ſur l'eſtomac, & vous mettez du

ſalpicon dedans avec une cuillier, ne point gâter le perſil, vous bouchez la fente avec un morceau de jambon cuit, & vous y mettez une ſauce claire deſſous, & ſervez.

Combre en gras & maigre.

C'eſt un Poiſſon de Mer que vous échaudez dans l'eau preſque boüillante, vous en ôtez le limon; étant bien nétoyé, vous le faites cuire dans un court-bouillon de bon goût; vous vous en ſervez à ce que vous voulez, ſoit à l'huile, ou à la ſauce verte, ou autrement.

Tourte de fraiſe de Veau.

Vous avez une fraiſe de Veau que vous faites blanchir, vous

n'en prenez que les boyaux, les paſſez avec lard, & huile, & toutes ſortes de fines herbes hachées, aſſaiſonnez de bon goût ; vous avez une tourtiere foncée d'une pâte briſée à l'ordinaire, vous y mettez une farce deſſus l'abaiſſe, & votre fraiſe paſſée deſſus, & couvrez la Tourte d'une pâte à l'Eſpagnole bien finie, & au four ; étant cuite, dégraiſſez, une ſauce claire à l'huile, & ſervez. Le pâté ſe fait de même.

Les Tourtes de pieds de Veau & les Pâtés ſe font de même, à la réſerve que vous laiſſez les pieds entiers, & en ôtez les os gros & petits quand ils ſont cuits, avant que de les employer pour mettre en Pâtés.

Le Pâté de tête de Veau ſe fait de même, mais vous la faites cuire dans un blanc de bon

goût, & la laiſſez refroidir, & la mettez toute entiere en Pâté en ôtant tous les petits & gros os; cela eſt bon, une ſauce relevée dans le Pâté, & ſervez.

Gigot de Mouton aux Legumes.

Vous avez un Gigot à l'ordinaire, vous le piquez de lard & jambon, vous avez des Légumes que vous faites blanchir, comme choux, navets, oignons, ſelleri, panets, carottes, chicorée, laitues, poireaux; enſuite vous foncez une marmite comme pour une braiſe, bien nourris, aſſaiſonnez légerement; vous y mettez votre Gigot & tous vos Légumes autour bien arrangés, & couvrez le Gigot de Veau, lard & autres nourritures, & le mouillez d'u-

ne chopine d'eau, & vous couvrez votre marmite bien fermée, & le mettez cuire doucement pendant douze heures ; étant cuit, vous le retirez avec tous les Légumes les plus entiers que vous pouvez, & les laiſſez bien égoûter, & vous paſſez le reſte de l'aiſſaiſonnement dans une caſſerolle, & le faites réduire pour en faire la ſauce ; vous drèſſez le Gigot dans ſon plat, & Légumes arrangés autour ; étant dreſſé, vous avez votre ſauce réduite que vous jettez deſſus pour maſquer, jus de citron, ſi vous voulez, gros poivre, & ſervez.

Petits Pâtés aux Huitres vertes.

Vous avez une pâte briſée bien fine, vous en dreſſez douze petits Pâtés comme des petits

Pâtés de Requêtes, vous avez une farce de foyes gras, avec lard rapé, persil, ciboules, champignons, truffes hachées; la farce étant faite de bon goût; vous avez des Huitres vertes ce qu'il vous en faut, vous les faites blanchir dans leur eau; étant blanchies, vous les égoûtez sur un tamis, vous en gardez l'eau; vous avez vos petits Pâtés tout prêts, vous mettez de la farce au fond, & trois Huitres dessus la farce, & de la farce par-dessus les Huitres, ensuite vous les couvrez d'une abaisse, finis comme des petits Pâtés de Requêtes, les dorez, & au four; étant cuits, vous les retirez & les découvrez, vous avez l'eau de vos Huitres où elles ont été blanchies, vous la passez à travers du tamis dans une casserolle & y mettez deux

pains de beurre de Vamvre que vous faites fondre avec persil, ciboules hachés bien menu ; étant fondus, vous en mettez dans vos Pâtés ce qu'il en faut, jus de citron, les couvrez, & servez chaud.

Quarrés de Mouton à la Villeroy.

Vous avez deux Quarrés de Mouton bien préparés, vous les lardez de jambon, Veau, & anchois, assaisonnez de fines herbes hachées, de bon goût ; vous les faites cuire dans une bonne braise, étouffez avec lard, Veau, & jambon ; étant cuits de bon goût, vous avez une fauce à l'Italienne, claire, de bon goût, vous y mettez dessus jus de citron, & servez.

Vous pouvez mettre toutes sortes de viandes de boucherie

de même, le fond de la ſauce de la braiſe deſſous bien dégraiſſée, de bon goût, & ſervez.

Pour panner les Poulets à l'Angloiſe.

Vous prenez trois œufs, vous en caſſez deux entiers, & vous ôtez le blanc du troiſiéme que vous mettez avec les deux autres, vous les battez dans une caſſerolle comme une omelette; vous avez trois pains de beurre de Vamvre que vous faites fondre doucement, vous les mettez dans vos œufs en remuant toujours, & cela devient liant; vous avez vos Poulets cuits à la broche, vous mettez de ces œufs deſſus, enſuite de la mie de pain; étant pannés deux fois, vous leur donnez de la couleur à la broche, les ſervez

avec leur ſauce. Vous pouvez panner toutes ſortes de viandes, tant au four, que grillées, & à la broche de même.

Mauviettes au genievre au gratin.

Vous avez des Mauviettes que vous vuidez, vous en ôtez le géſié, & des boyaux vous en faites une petite farce bien légere de bon goût, qui vous ſert à faire votre gratin ; vous faites cuire vos Mauviettes dans une braiſe légere, de bon goût ; étant cuites, vous les égoûtez, & vous avez votre gratin à demi attaché, vous arrangez vos Mauviettes deſſus, & les faites attacher tout-à-fait ; étant prêt à ſervir, vous les égoûtez, vous les maſquez d'une eſſence, où vous avez jetté du genievre blanchi dedans, & ſervez.

Filet d'Alloyau roulé à l'Indienne.

Vous avez un filet d'alloyau que vous parez bien, enſuite vous le coupez de ſon long & de ſon large, & l'étendez le plus que vous pouvez ; étant bien étendu, vous avez une farce de foyes gras, que vous étendez deſſus tout du long ; enſuite vous avez un ſalpicon coupé en dez de truffes, champignons, foyes gras, rits de Veau, jambon, ainſi du reſte ; le tout ſans paſſer ; vous y mettez des fines herbes hachées, & marinez le tout à l'huile, & citron, aſſaiſonnez de bon goût, & vous mettez cela ſur cette farce étendue par tout, & le roulez en filet ordinaire, & vous le faites cuire à la broche ſur un atelet, ou à la braiſe de

bon goût, & vous mettez dessous une sauce à l'Espagnole, ou une autre de bon goût, & servez. Le Veau & Mouton de même.

Poulets à l'Allemande.

Vous avez des Poulets gras de moyenne grosseur, vous les troussez en dedans & les piquez de lard & jambon; ensuite vous les passez dans leur casserolle avec lard fondu, & leur donnez couleur; ayant une belle couleur, vous les étouffez dans une casserolle bien foncée, & bien nourris de bon goût, & les faites suer une demie heure, & les mouillez de vin de Champagne, & les laissez cuire; étant cuits, vous les égoûtez, & les dressez dans leur plat, une sauce à l'Allemande dessus, & servez.

Sauce à pauvre homme.

Vous prenez un oignon blanc, échalottes, rocambolles, ail, bien piler le tout, un peu d'eau, un verre de vin bouilli, assaisonnez de bon goût, un jus d'orange, passez le tout à l'étamine, fort ; étant passé, gros poivre, & servez ; pour rôts une sauciere ; cette sauce peut vous servir à mettre dessous une entrée.

Sauce à l'Allemande.

Vous passez persil, ciboules, champignons, truffes, hachez une tranche de jambon, une gousse d'ail, une feuille de laurier, quelques tranches d'oignon ; quand cela est passé au beurre, vous le mouillez avec de

de bon bouillon, & le laissez réduire; vous passez le fond de vos Poulets dans un tamis bien clair, & le mettez dans la sauce; étant finie de bon goût, vous la liez avec des jaunes d'œufs, & vous jettez dedans en servant pignons & pistaches blanchis, & servez sur vos Poulets; vous ôtez les tranches d'oignon de la sauce, jus de citron, & gros poivre.

Poulets à l'Allure Nouvelle.

Vous avez des petits Poulets aux œufs que vous épluchez bien, & vous leur laissez les aîles, le col, & les pattes; étant bien épluchés, vous les garnissez dedans de foyes gras coupés en dez, que vous passez au beurre & à l'huile, & vous y mettez des fines herbes hachées, & truffes; vous les étouffez,

dans une braise blanche, bien arranger les membres, tranches de citron pour les tenir blancs & de bon goût ; étant cuits, vous les égoûtez, & les dressez dans leur plat, les aîles, le col, les pattes bien étendus ; vous avez de belles crêtes que vous mettez dans les aîles, le col, & les pattes ; ensuite vous les fendez sur l'estomac, & vous avez un peu de jambon haché que vous mettez dans la fente, & une belle crête que vous mettez par-dessus, une essence de petite sauce claire réduite, dessous gros poivre, jus de citron, & servez ; vous pouvez mettre plusieurs volailles de même.

Gigot de Mouton en Escalope à la Suédoise.

Vous avez un Gigot de Mouton bien tendre, vous en ôtez

l'eau jusqu'au manche de la gigue que vous laissez, vous en levez la peau, si vous voulez; ensuite vous en levez les chairs par feuillets bien minces, & que tout tienne au manche; quand vous avez toutes les chairs, vous prenez persil, ciboules, champignons, échalottes, ail, estragon, le tout haché & assaisonné de sel & gros poivre; vous y mettez de l'huile & remuez le tout ensemble, & vous mettez ces fines herbes dans les feuillets de votre Gigot, & le marinez dans de bonne huile & fines herbes, & le mettez à la broche enveloppé de papier; étant cuit, vous le dressez dans son plat, une sauce à l'huile de bon goût, jus de citron, gros poivre, & servez. Le Bœuf, Veau, Mouton, & les quarrés de même.

Gigot de Mouton à la Galerienne.

Vous avez un Gigot bien mortifié, vous en levez la peau que vous laiſſez tenir au manche ſans la crever; vous en lardez les chairs, avec lard, jambon, anchois, cornichons, ſelleri, ail, eſtragon, aſſaiſonnez de bon goût; étant lardé, vous le mettez mariner dans de l'huile avec toutes ſortes de petites herbes hachées, ail & laurier, aſſaiſonnez de bon goût; vous le faites cuire à la broche enveloppé de ſa peau, avec l'aſſaiſonnement deſſus, & l'enveloppez de papier; étant cuit, une ſauce piquante deſſous, & ſervez. Le Veau, l'Alloyau de même, c'eſt d'un bon goût pour ceux qui l'aiment.

Sauce Bachique.

Vous mettez dans une casserolle une demie bouteille de vin de Bourgogne, sucre, canelle, girofle, écorce de citron verd, muscade, coriandre; quand cela est réduit à une petite sauce à demi liée, vous la passez à travers du tamis dans une casserolle, & vous vous en servez à mettre ce qui est nécessaire, comme Levreau, Lapreau, & autres.

Poulets roulés à l'Anguille.

Vous avez deux Poulets bien épluchés, vous les desossez, vous les étendez sur une serviette, & vous y mettez une farce de foyes gras dessus, & ensuite vous y arrangez des filets d'Anguille

& jambon, les roulez de leur long & les ficelez; vous avez une Anguille que vous faites piquer, ensuite vous la coupez en trois de la longueur des Poulets, vous avez une casserolle garnie de lard, Veau, & jambon, vous mettez les Poulets & l'Anguille dedans, & couverts de même que dessous de bon goût, & les faites cuire doucement, un verre de vin de Champagne dedans, un peu d'huile; étant cuits, vous les égoûtez, qu'ils soient bien blancs; & l'Anguille vous la glacez d'une belle glace, & dressez vos Poulets, un morceau d'Anguille au milieu des Poulets, & les deux autres à côté, leur fond sert de sauce toute claire, jus de citron, & servez. Toute viande blanche de même.

Côtes de Bœuf à la Monville.

Vous avez des côtes de bœuf lardées cuites à la braise, de bon goût, vous les égoûtez, à demi froides, les panez avec de leur nourriture dessus, & leur donnez couleur au four, & les servez avec une sauce au beurre aux anchois, pour qu'elles paroissent grillées; vous les rayez avec une pincette rouge en sortant du four, & servez. Levreau & Mouton de même, sauce au laurier.

Gigot de Mouton pané à l'Angloise.

Vous avez un Gigot cuit dans une bonne braise; étant cuit, à demi froid, vous le dressez dans un plat, vous avez une

ſauce à l'Angloiſe faite avec perſil, ciboules, champignons, câpres, anchois, & beurre de Vamvre; vous en faites une ſauce blanche, ou rouſſe un peu liée, vous en maſquez le Gigot, & vous avez de la mie de pain bien fine; vous le paſſez deux ou trois fois, & lui faites prendre couleur au four; étant de belle couleur, vous le dreſſez dans ſon plat avec un jus clair ou eſſence deſſous, & ſervez: vous y mettez ce que vous voulez en Bœuf, Veau & Mouton. Il faut hacher les fines herbes que vous mettez dans la ſauce de bon goût.

Filet de Mouton en crêpine.

Vous avez des filets de Mouton bien tendres, que vous parez bien, vous les coupez par

morceaux

morceaux larges de deux doigts, vous les passez à l'huile & au beurre, & fines herbes hachées, champignons, truffes, petit lard, jambon, coupez en petits dez, & assaisonnez de bon goût; étant un peu froids, vous avez de la crêpine de la grandeur que vous jugez à propos, vous enveloppez un morceau de Mouton dedans, avec de la garniture dessus & dessous, & les mettez sur une tourtiere; étant faits, vous les mettez au four cuire de belle couleur, pannez, si vous voulez; étant cuits, vous les dressez dans leur plat, une sauce à l'huile à l'Italienne claire dessous, ou autre sauce si vous voulez, & servez. Vous pouvez mettre toutes sortes de viandes de boucherie de même à demi cuite, ou à crû, mais fort mince.

Atelets de Lapreau.

Vous avez des Lapreaux ce qu'il vous en faut, vous en levez les chairs les plus entieres que vous pouvez, vous les coupez en gros dez comme des rits de Veau à l'ordinaire, vous coupez du lard à l'ordinaire pour atelets, vous les faites blanchir à demi cuits; ensuite vous avez persil, ciboules, champignons hachés, vous passez le tout avec votre chair & petit lard assaisonnés de bon goût; étant passés & froids, vous les enfilez avec des brochettes d'argent à l'ordinaire, lard & chair de Lapreaux, & les pannez, & les faites griller, ou au four, & servez, un jus clair. Il s'en fait de toutes sortes de viandes, de foyes gras, & d'autres, selon la commodité de l'Officier.

Filets de Lapreaux au coulis de leurs foyes.

Vous avez des Lapreaux au fumet cuits à la broche un peu verts ; étant froids, vous en levez les filets bien proprement que vous démincez, vous en pilez les os que vous passez avec un fond que vous avez fait exprès ; ensuite vous avez les foyes pilés que vous repassez avec ce coulis d'os de Lapreau, & vous jettez vos filets dedans ; étant prêt à servir, avec un peu d'échalottes hachées, jus de citron, & servez.

Sauce à l'Italienne blanche claire.

Vous avez persil, ciboules, champignons, échalottes, quelques truffes hachées, quelques

gousses d'ail entieres, une demie feuille de laurier, vous passez le tout à l'huile, ensuite vous les mouillez de bon bouillon & de la réduction, & la laissez réduire au point que vous voulez vous en servir; vous y mettez deux tranches de citron, & la dégraissez proprement & de bon goût, un verre de vin de Champagne dedans, & vous en servez à toutes sortes de viandes blanches & noires, & même sous la viande de boucherie, selon ce que vous en faites. La sauce rousse à l'Italienne se fait de même, au lieu de bouillon vous la mouillez d'essence claire & vin, finie de bon goût à toutes sortes de choses.

Sauce verte chaude au Séladons.

Vous faites suer une tranche

de Veau & jambon que vous mouillez au vin de Champagne & bouillon ſans attacher ; vous avez une fourniture de petites herbes, comme eſtragon, cerfeuil, baume, civette, vous pilez le tout à crû, avec perſil en branche, vous preſſez le tout avec l'étamine pour en tirer le vert, enſuite vous caſſez quatre jaunes d'œufs que vous délayez avec ce vert comme une liaiſon, & en liez votre ſauce paſſée au clair qui eſt finie de bon goût, le citron, ſi l'on veut, dedans, & ſervez à toutes ſortes de viandes blanches & de boucherie, vous pouvez faire blanchir les petites herbes.

Sauce perlée.

Prenez rocambolle, ail, anchois pilez, un verre de vinaigre blanc, un verre de vin de

Champagne, un demi verre d'huile, un jus de citron ou orange, faire bouillir le tout ensemble, & le laisser infuser; étant froid, passez à travers du tamis, & servez froid, ou chaud à tout ce que vous voulez, sel & gros poivre, de bon goût; cette sauce est bonne pour les viandes insipides, & autres, un verre de réduction en bouillon.

Hâtreau de Perdreaux.

Vous avez des Perdreaux que vous épluchez proprement, vous en levez les membres, & les applatissez le plus mince que vous pouvez; vous avez une farce fine que vous étendez légerement dessus, & les roulez, ensuite les faites cuire dans une braise bien nourrie à l'ordinaire de Veau, lard, &

jambon, aſſaiſonnez de bon goût, vin de Champagne; étant cuits, vous les égoûtez & les dreſſez dans leur plat, une ſauce comme vous le jugez à propos, ou le fond bien fini de bon goût, & bien clair, jus d'orange, & ſervez. Les Poulets, Poulardes, & autres viandes de même.

Sauce au laurier.

Vous avez champignons entiers, tranches d'oignons, branches de perſil que vous mettez dans une caſſerolle avec ſix feuilles de laurier; vous paſſez le tout avec huile, deux gouſſes d'ail, mouillez d'un demi verre de vin blanc, eſſence, bien finis de bon goût, jus de citron, & ſervez à ce que vous voulez. La ſauce au ramarin de même,

à la ſauge de même, ou eau claire avec de la réduction bien finis.

Poulets en muſette à la Financiere.

Vous avez des Poulets à la Reine appropriés que vous étouffez à l'ordinaire dans un blanc, avec des veſſies d'Agneau; vous avez un ſalpicon fait exprès fini de bon goût; vous retirez vos Poulets & vos veſſies égoûtées; enſuite vous ouvrez vos veſſies, & vous mettez vos Poulets dedans, avec du ſalpicon, & vous fermez bien votre veſſie; étant prêt à ſervir, vous ſoufflez les veſſies, & les nouez d'un peu de fil, & cela fait la muſette, une eſſence claire deſſus, jus de citron, & ſervez; vous pou-

vez y mettre un petit vert. Il en faut trois pour un plat.

Ravigotte chaude.

Vous mettez deux pains de beurre de Vamvre dans une casserolle avec un peu de farine pour la lier, vous la mouillez vec du restorant selon ce qu'il vous en faut, assaisonnez de bon goût; étant prêt à servir, vous la faites prendre; étant liée, vous avez toutes sortes de fournitures de salade que vous hachez bien menu, jettez dedans jus de citron, & servez à toutes choses, comme Poulets, Veau, & autres viandes blanches, à l'Agneau cela est bon.

Filets de Mouton à la Venitienne.

Vous avez un filet de Mouton bien mortifié, vous le pa-

rez de toutes ses filandres, vous le creusez dans le milieu comme une caloniere ; vous avez persil, ciboules, échalottes, champignons, & ail hachés, que vous mêlez avec lard rapé & huile, assaisonnez ; vous emplissez ce filet de cet appareil ; étant plein, vous le mettez mariner avec le reste de cet appareil, & le faites cuire à la broche enveloppé de papier ; étant cuit, vous le dressez dans son plat, une sauce pointuë dessous, & servez. Le Bœuf & Veau de même.

Côtelettes de Mouton en ochepot à la Momlie.

Vous avez des côtelettes de Mouton parées un peu épaisses, vous les mettez dans une casserolle avec carottes tournées, un bouquet, un morceau

de beurre, paſſez le tout, le ſaingez peu, le mouillez de bouillon & jus de Veau ; étant preſque cuit, bien dégraiſſé ; vous le liez d'une eſſence de jambon, & d'un verre de vin de Champagne bouilli, avec des petits oignons blancs blanchis que vous mettez dedans prendre goût ; étant finies de bon goût, vous dreſſez les côtelettes dans le plat, les racines & oignons deſſus, & maſquez. Vous pouvez mettre toutes ſortes de viandes de même, & c'eſt bon, & ſans malice ; les queues de Veau ſont excellentes de cette façon. Il faut que les racines ſoient tendres.

Pour faire la petite ſauce qui ſert à ce que l'on veut faire aujourd'hui.

Vous mettez au fond d'une

marmite bien étamée quelque peu de lard en filet pour que la viande ne s'attache point; ensuite vous y mettez quatre livres de rouelle de Veau, une demie livre de jambon bien paré coupée en tranche, une Poule en quatre, une vieille Perdrix, six gousses d'ail, une douzaine d'échalottes, un grand verre d'huile, une chopine de bouillon, un bouquet piqué de deux clouds, & mettre le tout sur le fourneau vif, que cela puisse aller un quart d'heure vivement; ensuite vous remplissez votre marmite de bon bouillon, & la faites aller doucement pendant quatre heures au moins; le tout étant cuit, vous dégraissez votre consommé, & le passez au clair à travers une serviette, & vous vous en servez à faire des sauces de telle couleur

& goût que vous voulez ; vous en mettez dans les ſauces au coulis brun blanc, & autres ; cela donne un moëleux, & c'eſt bon à tout; vous en faites telle quantité que vous voulez : il reſte au goût de l'Officier d'en faire bon uſage ſelon ſa capacité, & la commodité des endroits où il ſe trouve.

Je ne parle point de jus, coulis, bouillon, eſſence, & bien d'autres liaiſons qui ſe font ; cela ſe trouve au Livre de Martialot dans ſes anciens Manuſcrits. Je laiſſe à chercher pluſieurs Ecrivains qui ont écrit ſur cet Art. Il s'en trouve dans les Pays-Bas qui vous donnent des recettes de toutes ſortes de bouillons, tant pour la ſanté, que pour la maladie.

Anchois farcis frits.

Vous avez des Anchois les plus entiers que vous pouvez, les bien nétoyer, les fendre en deux, en ôter l'arrête ; ensuite vous avez une farce finie faite exprès, vous la mettez à la place de l'arrête, bien liée avec des œufs ; vous en faites pour un plat, les faites frire en les trempant dans une pâte à bignet au vin de Champagne, frits de belle couleur, & servez à sec.

Oeufs à l'Allemande.

Vous cassez douze œufs, vous y mettez une cuillerée de farine, & un quartron de beurre frais que vous faites fondre, sel, poivre, & battez le tout com-

me une omelette, & le paſſez à l'étamine en tordant; vous faites fondre un pain de beurre dans le plat à ſervir, verſez les œufs dedans, & cuire doucement avec une pelle rouge deſſus; étant cuits de belle couleur, ſervez chaud.

Artichaux la Fagit.

Vous avez des culs d'artichaux cuits bien blancs, les égoûtez; vous avez de l'oignon coupé en gros dez que vous paſſez au beurre plus qu'à demi roux; étant paſſé, aſſaiſonnez de ſel, poivre de bon goût, vous les laiſſez froidir dans leur beurre; étant froids, vous empliſſez les culs d'artichaux de cet oignon, & les ſaupoudrez de mie de pain, ou de Parmeſan, & leur donnez couleur au four; étant colorés, ſervir à ſec.

Oeufs à l'eau.

Vous mettez ſucre, coriandre, cannelle, écorce de citron dans une caſſerolle avec de l'eau ce qu'il faut pour un plat, que cela prenne du goût; enſuite vous caſſez huit jaunes d'œufs que vous délayez avec cette compoſition, & paſſez à l'étamine, & faites prendre au bain-marie; étant priſe dans ſon plat, & prêt à ſervir, vous rapez du ſucre deſſus, & la glacez avec la pelle rouge, & ſervez.

Epinards à la Chirague.

Vous faites blanchir des épinards à l'ordinaire; étant blanchis, vous les jettez dans une paſſoire, ſans les mettre à l'eau froide, & les égoûtez bien; enſuite

ensuite vous les jettez dans une casserolle avec trois pains de beurre de Vamvre, sel, poivre, passer deux tours sur le feu, & servez de bon goût.

Roties à la Hollandoise.

Vous avez des roties de pain faites exprès, vous avez des anchois, persil, ciboules, échalottes, ail, le tout bien haché & mêlé avec huile de bon goût; vous étendez cet appareil sur ces roties partout d'un côté seulement; ensuite vous avez des anchois coupés en filets, vous bandez ces roties comme des tartelettes, les dressez dans leur plat avec huile, orange, & poivre concassé, & servez.

Crême à l'Angloise frite.

Vous faites une crême à l'An-

gloise ordinaire, à la réserve que vous la faites plus forte d'œufs; étant prise au bain-mari, & froide, vous la coupez par losanges, la farinez bien, & la faites frire de belle couleur, glacée, & servez.

Artichaux à la Poulette.

Vous avez des artichaux que vous coupez par quartiers, les appropriez, & les faites blanchir; étant blanchis, vous les mettez à l'eau fraiche, les égoûtez, & les mettez cuire avec lard, Veau, & jambon, tranche de citron; étant cuits de bon goût, vous les dressez dans leur plat: pour faire la sauce, vous avez deux Poulets que vous dépecez comme pour une fricassée de Poulets ordinaire, avec des champignons, un bou-

quet, une tranche de jambon, passez à l'ordinaire, & mouillez de bouillon ; les Poulets étant cuits, vous en passez la sauce au travers d'un tamis, & la liez de jaunes d'œufs comme une fricassée de Poulets, finis de bon goût, jus de citron, & masquez vos artichaux, & servez.

Macedoine à la Paysanne.

Vous avez des pois un litron, un demi litron de féves de marais que vous coupez en quarré de la grosseur des pois ; vous avez une poignée d'haricots verts que vous coupez en losanges de la grosseur des pois ; vous aves des carottes que vous coupez en filets ; vous mettez de tout ce qu'il en faut pour en faire un plat ; vous passez

le tout avec bon beurre de Vamvre, un bouquet, un peu de sel, & laisser suer tout doucement sur un fourneau moderé, les sauter de tems en tems; étant passés & cuits de cette façon, leur donner du goût, & les servir dans leur plat, peu de sauce.

Oeufs en surprise.

Ce sont des œufs que vous vuidez, & vous remplissez les coquilles d'un hachis de Perdrix, ou autre chose, les pannez aux œufs, & les faites frire & servez avec persil frit; vous les emplissez, si vous voulez, de confitures, ou de crême, & les frire, & glacer à la pelle: vous faites des œufs en surprise pochés à l'eau, ou frits au lard, & à l'huile, à fantaisie.

Gâteau à l'Italienne frit.

Vous avez un gros feuilletage, vous en faites des abaiſſes comme pour des petits Pâtés ; entre deux abaiſſes vous mettez marmelade d'abricots, crême, & autre choſe; vous fondez bien les deux abaiſſes, & les faites frire au ſaindoux, & les glacez, & ſervez.

Oeufs à l'huile au vert.

Vous pochez des œufs à l'huile les uns après les autres ; étant frits, vous les dreſſez dans leur plat ; vous avez une ſauce verte au perſil que vous jettez deſſus, & ſervez ; vous en faites de vert que vous pochez dans une eau verte faite exprès, & un ſauce blanche à la crême deſſous, & ſervez.

Bignets Bachiques.

Dans le tems que la vigne pousse ses bourgeons, vous en prenez les plus tendres que vous accommodez de la longueur que vous voulez ; vous avez une pâte de bignets faite à la bierre, vous les trempez dedans, & les faites frire avec saindoux, les glacez, & servez.

Roties à la d'Antin.

Vous avez des mies de pain exprès que vous lardez de jambon & d'anchois; étant lardées, vous les coupez en roties ordinaires, & les faites frire au lard; étant frites, vous les dressez dans leur plat avec huile, jus de citron, & gros poivre, & servez.

Oeufs au Soleil.

Vous faites frire huit œufs au saindoux, ensuite vous faites une pâte à bignets, & vous y mettez du petit lard coupé en dez à demi passés ; vous trempez vos œufs dans cette pâte, & vous prenez du lard avec les œufs, & les faites frire de belle couleur, & servez avec persil frit.

Palais de Mouton au gratin.

Vous avez des palais de Mouton appropriés, & cuits dans une braise de bon goût ; vous avez une farce que vous faites attacher à moitié dans un plat ; vous arrangez les palais dessus, & entre deux palais mettez des petites truffes, des olives tour-

nées, des petits œufs, des champignons, & un cordon au tour de cette garniture, & faites attacher le tout ; étant prêt à servir, vous égoûtez la graisse, & vous mettez une essence claire, jus de citron, & servez : les palais de Bœufs en filets de même.

Macedoine.

Vous avez un vert fait avec pois, & féves de marais nouvelles, mouillez d'une bonne réduction ; vous en faites une purée passée à l'étamine ; vous avez des culs d'artichaux bien cuits & blancs, avec des croutes de pain de la même façon frites ; vous les arrangez dans votre plat, & votre vert pardessus de bon goût ; jus de citron, & servez chaud.

Bignets de Nesfles.

Vous avez des nesfles que vous vuidez & nétoyez bien propres ; vous les empliſſez de ce que vous voulez, comme crême, marmelade, & vous les faites frire avec une pâte à bignets ; étant frits de belle couleur, les glacez, & ſervez chaud.

Palais de Bœuf aux petits oignons.

Vous avez des palais de Bœuf cuits bien blancs, vous les coupez de leur largeur comme des lardons de Bœuf à la mode quarrés ; vous avez des petits oignons blancs ce qu'il en faut ; vous mettez mitonner le tout avec une bonne eſſence, que cela ſoit liant ; vous arrangez

vos morceaux de palais en cordon, un cordon d'oignons, jusqu'à ce que le fond de votre plat soit plein, saupoudrez de Parmesan en humectant de leur sauce, & les mettre au four de belle couleur, & servez : vous pouvez y mettre des truffes.

Oeufs à la fleur d'orange.

Vous avez des œufs pochés à l'eau, vous faites une crême fine à l'ordinaire, dans laquelle vous mettez de la fleur d'orange prâlinée; vous dressez vos œufs, & votre crême par-dessus, & servez chaud; vous mettez à la place du jaune une crême de pistaches bien finie, ou une autre pour changer.

Oeufs pochés à l'eau, & frits.

Vous avez des œufs frais que

vous pochez à l'eau comme pour mettre au jus ; étant pochés, & froids, vous cassez un œuf que vous battez, & vous trempez les œufs dedans, & les pannez à la mie de pain & Parmesan ; étant prêts à servir, vous avez une friture bien chaude, vous les mettez prendre couleur dedans ; étant frits, vous les servez avec persil frit tout chaud.

Saucisses au Parmesan.

Vous avez des petites saucisses faites exprès, vous les faites blanchir dans l'eau, & leur faites jetter leur graisse ; ensuite vous avez une essence de jambon, vous les mettez mijotter dedans ; vous prenez le plat dans lequel vous devez les servir, vous faites un petit gratin d'essence réduite, vous arrangez les

saucisses dedans, & les pannez de Parmesan, en les humectant de leur sauce, & leur donner couleur au four; étant de belle couleur, servir à sec; vous pouvez mettre des truffes entre, si vous voulez.

Artichaux à la Galerienne.

Vous avez des artichaux tournés en culs, vous y laissez tenir quelques feuilles, vous les coupez par quartiers, & ôtez le reste des feuilles, à la reserve d'une que vous laissez tenir, vous en ôtez le foin, & vous les faites blanchir; ensuite vous les mettez dans une casserolle avec persil, ciboules, champignons, échalottes hachés deux gousses d'ail entieres, une tranche de citron & huile, & les passez; étant passés, vous les

mouillez d'un verre de vin de Champagne, & jus de Veau, les laiſſer cuire, que la feuille tienne à les pouvoir porter à la bouche ; étant cuits & bien dégraiſſés, vous les liez d'une eſſence légere, & vous les ſervez de bon goût, avec jus de citron, bien arrangés dans leur plat la feuille en l'air : vous pouvez les ſervir ſans lier avec leur ſauce claire deſſous.

Gâteau à la Saint Cloud.

Vous faites une pâte à petits choux ordinaires ; étant faite, avant que d'y mettre des œufs, vous y mettez du beurre ce qu'il en faut, enſuite vous y mettez des œufs ce que la pâte en peut boire, du ſucre, eau de ſenteur, quelques biſcuits écraſés ; enſuite vous les dreſſez ſur un pla-

fond, gros comme un œuf, & les mettez au four doux; étant cuits, vous les glacez, si vous voulez, & servez.

Foyes gras à l'Indienne.

Vous démincez des foyes gras ce qu'il vous en faut pour un ragoût; vous avez une sauce dans laquelle vous mettez vos foyes, truffes coupées de même, champignons tournés plats, laissez mijotter le tout ensemble, & sur la fin vous y mettez des cornichons blanchis & coupés de même que les foyes, finis de bon goût, jus de citron, & servez.

Artichaux à la Polaque.

Vous avez des artichaux que vous parez, & coupez par

quartiers ; étant appropriés, vous les faites blanchir pour en ôter l'amertume, & les mettez à l'eau fraîche, & les égoûtez ; vous les faites cuire dans une casserolle avec lard, Veau, jambon, bien nourris, un peu d'huile, deux gousses d'ail, & les laisser cuire dans leur étouffement ; étant cuits de bon goût, les égoûtez & les dressez dans leur plat, vous avez une sauce hachée à l'Italienne blanche que vous masquez, les artichaux de bon goût, citron, & servez, ou leur fond dégraissé ; & le mettez dessous.

Gâteau de Gibier.

Vous prenez trois livres de tranche, trois livres de rouelle de Mouton, trois livres de rouelle de Veau ; vous mettez

le tout cuire dans une marmite, réduire à trois chopines de bouillon mesure de Paris; vous avez deux Levreaux, deux Lapreaux, quatre Perdreaux, le tout piqué, que vous faites cuire à la broche au trois quarts, & trois Chapons bardés cuits à la broche de même; étant cuits vous retirez toutes les chairs de cette viande cuite à la broche; vous faites piler tous les ossemens; réduits en pâte, vous avez un quartron d'écrevisses que vous pilez à crû & incorporez avec les ossemens pilés; de votre réduction de viande, vous en mouillez tous vos ossemens comme pour un coulis; vous avez votre chair cuite à la broche que vous pilez, & y mettez un jus de citron en pilant; vous mouillez cette chair pilée avec ce coulis d'os que

vous avez paſſés au plus fort à l'étamine, & petriſſez le tout enſemble en forme de gâteau, & vous l'aſſaiſonnez d'épices fines & de bon goût, & vous le faites cuire entre deux tourtieres au four, ou dans une caſſerolle, avec des bardes de lards, l'eſpace de deux heures; étant cuits & froids, ſervez ſur une ſerviette.

Hatelets en gelée à la glace.

Vous avez des hatelets faits à l'ordinaire, ſoit de foyes gras, ou de ris de Veau, mais il faut qu'ils ſoient cuits avant de les enfiler, ne les point panner; vous avez une gelée de bouillon ſucrée, ou non ſucrée que vous mettez avec vos hatelets dans des moules à cannelons d'office, & les faites prendre à la glace, & ſervez.

Pain au jambon à la Gondrin.

Vous avez un jambon des plus fins que vous parez bien, & le faites tremper pendant vingt-quatre heures; vous le faites cuire à l'eau à l'ordinaire; étant cuit & froid, vous en levez la noix & sous-noix entieres, & le restant de même, vous le dégraissez aux deux tiers, de la graisse vous en faites une farce avec fines herbes & fines épices que vous hachez bien; vous coupez votre jambon par tranche, vous avez de la pâte à pain molet de table, vous avez des sibiles selon la grandeur que vous voulez votre pain, vous faites une abaisse de cette pâte dans votre sebile comme à une timbale, vous y mettez de la farce étendue de-

dans, & des tranches de jambon dessus, & de la farce dessus les tranches de jambon, & une autre abaisse de pâte pardessus, vous en faites plusieurs lits de même, & vous refermez votre pain par-dessous; vous avez un four chaud un peu roide, vous renversez votre pain le dessus dessous, & le mettez au four cuire deux heures; étant cuit, vous le laissez refroidir, & vous le servez; cela s'envoie en présent, & c'est rare.

Ecrevisses à la Napolitaine.

Vous avez des écrevisses toutes vives sans éplucher; vous les fendez de la tête à la queue; vous les mettez dans une casserolle, avec échalottes, persil, ciboules, hachés, deux gousses d'ail entieres, de l'huile, sel,

poivre ; étant prêt à ſervir, vous les paſſez ſur un fourneau vif, & les mouillez d'un verre de vin de Champagne, & les laiſſez bouillir ; étant finies de bon goût, vous les arrangez dans leur plat, leur ſauce deſſus, jus de citron, & ſervez ; vous pouvez leur ôter les petites pattes, ſi vous voulez ; mais elles ne ſont plus à la Napolitaine ; vous les faites à l'Italienne de même, que les corps ſoient ôtés & paſſés comme ci-devant.

Gâteau à la Jacobine.

C'eſt le même appareil que le gâteau de Savoye ; vous faites des moules de papier de la même forme d'un rouleau à pâte longs de ſix pouces ; vous les beurrez bien, enſuite vous les dreſſez tout de bout ſur une

tourtiere bien collés ; vous y mettez de cet appareilà moitié, & les mettez au four doux; étant cuits, vous les ôtez du moule, & les glacez d'une glace Royale, & au bout de la gelée de groiseilles; vous les dressez toutes de bout dans le plat qu'il les faut servir, & les faites tenir avec du caramele, & servez.

Saumonneaux à l'Allemande.

Vous avez des petits saumonneaux dans le Carême qui sont gros comme des goujons ; vous en prenez ce qu'il vous en faut pour faire un plat, qu'ils soient tous vifs ; vous faites un bleu de cette façon ; vous prenez du vinaigre, de l'eau, oignon en tranches, persil en branches, racines de persil, sel, poivre, fines herbes, deux gousses d'ail;

vous faites bouillir le tout ; ayant pris goût, vous avez vos saumonneaux tous vifs dans une casserolle, vous jettez votre bleu dessus tout bouillant, & les couvrez d'une feuille de papier, & les mettez dessus une cendre chaude, sur tout qu'ils ne bouillent point ; étant cuits, vous les arrangez sur une serviette avec du persil en branches dessus légerement & servez. Pour le gros poisson, comme Carpes, Brochets, Truites, & autres, vous faites un bleu avec vinaigre pur, sel, persil en branches & racines de persil, & masquez le poisson.

Ecrevisses à la Vormesert.

Vous avez des Ecrevisses que vous épluchez, comme pour mettre à la crême, vous leur

laissez les grosses pattes ; vous faites une farce avec une demie livre de beurre, de la chapelure de pain, persil, ciboules, échalottes hachés, assaisonnez de bon goût ; vous mêlez le tout ensemble, & en faites une bonne farce ; étant faite, vous en graissez le fond de votre plat partout, vous arrangez vos écrevisses dessus la farce le ventre en l'air, vous en couvrez le plat ; étant arrangées, vous les mettez sur un petit fourneau, & les faites attacher doucement ; étant bien attachées, & prêtes à servir, vous les égoûtez de leur beurre, & y mettez en peu d'huile, jus de citron, & servez.

Gruot.

Vous faites bouillir du lait ce qu'il vous en faut ; vous

paſſez ce qu'il vous faut de gruot à l'étamine avec le lait; étant paſſé, vous le faites cuire ſur un fourneau comme de la bouillie, vous y mettez un peu de ſel, & de ſucre; vous pouvez le faire griller comme une crême, ou ſervir à blanc.

Menus droits en maigre.

Vous faites pluſieurs petites omelettes bien ſeches & bien minces, que vous coupez bien minces comme les menus droits à l'ordinaire, & que vous jettez dans une bonne ſauce faite exprès, & vous y mettez un peu de moutarde, finie de bon goût, & ſervez.

Tourte de Muſcat.

Vous avez du Muſcat égrainé,

né, vous avez un ſucre bien clarifié qui ſoit un peu fort; vous jettez votre Muſcat dedans, & le retirez de deſſus le feu; étant froid, vous avez une tourtiere foncée d'un beau feuilletage, & le bord un peu élevé, vous mettez votre Muſcat dedans, il ne la faut point bander, & au four; étant cuite, vous la glacez, & ſervez. Tout autre raiſin de même.

Talmouſes de Saint Denys.

Vous faites des abaiſſes de feuilletages à l'ordinaire; vous avez un appareil de fromage à la crême qui ſoit bien égoûté, vous le maniez avec les mains ſur le tour à pâte, & vous y mettez des œufs autant que le fromage en pourra boire, un grain de ſel, une pincée de fa-

rine ; cet appareil étant bien fait, vous en foncez votre abaisse, & les troussez entieres, les dorez, & au four cuire, & servez : les flans se font de même, mais l'appareil plus liquide allongé, & crême forte.

Barbe de Chevres.

C'est une espece de légume qui se trouve au mois de Septembre ; vous les coupez par morceaux selon leur grosseur, & les faites tremper à l'eau tiede pour jetter leur sable comme les morilles ; étant bien lavés, vous les mettez dans une casserolle, avec un bouquet, du beurre de Vamvre, les passez comme un pain aux morilles, finis de même à la crême ; une croute dessus en les servant de bon goût, que cela soit blanc.

Foyes grâs à la broche.

Vous avez des foyes grâs que vous appropriez ; étant bien propres, vous les mettez dans une casserolle avec persil, ciboules, champignons, échalottes hachés, beurre & huile, assaisonnez de bon goût, & les passez sur un fourneau bien vif ; étant passés & froids, vous les enveloppez d'une barde de lard, & les mettez sur un atelet à la broche; étant cuits, une essence claire dessous, & servez ; vous les pouvez mettre en caisse, ou au four, & ainsi du reste. Vous les mincez, si vous voulez, dans une sauce à l'Italienne ou à l'Espagnole.

Saucissons de Sanglier.

Vous prenez douze livres de

chair de Sanglier, vous l'arrosez d'un peu de vin muſcat, & la mettez dans un linge blanc entre deux planches chargées de pierres ; deux jours après prenez ſix livres de panne, & hachez la chair & la panne enſemble en gros ; vous prenez une once de macis en poudre, une once de girofle écraſé, aſſaiſonnez la viande de douze onces de ſel, & mêlez le tout enſemble ; arroſez de vin muſcat, & laiſſez dans une terrine douze heures ; vous y mettez un peu de ſalpêtre pour rougir ; après vous entonnez le tout dans des boyaux de Porcs des plus grands, avec des oreilles coupées en filets que vous mêlez dans les boyaux ; étant pleins, vous les mettez égoûter deux jours, & les mettez fumer juſqu'à ce qu'ils ſoient

bien secs, & vous vous en servez. Les saucissons de Porc se font de même, huit livres de chair de Porc, & quatre livres de tranche de Bœuf, le reste de même, servir à crû.

Bignets de fraises.

Vous avez de grosses fraises épluchées; vous faites une pâte à bignets de cette façon : prenez de la farine dans une casserolle, & la délayez avec de la bierre, ou du vin blanc, un grain de sel, un peu d'huile; quand vous êtes prêt à servir, vous fouettez quelques blancs d'œufs bien pris, que vous mettez dans cette pâte, & vous jettez les fraises dedans, & les faites frire dans le saindoux, de belle couleur, les glacez & les servez : cette pâte peut servir

pour toutes sortes de bignets, & autres fritures, tant d'entrées, que d'entremets, abricots, pêches, pommes, & autres.

Foyes gras à l'Angloise.

Vous avez des foyes gras, vous en ôtez l'amer, les mettez dans une casserolle avec lard rapé, beurre, huile & toutes sortes de fines herbes hachées; assaisonnez de bon goût, les passez sur un fourneau vif; étant passés, les laissez refroidir; étant froids, les enveloppez d'une barde de lard chacun, & les mettez au four; étant cuits de belle couleur, les dressez dans leur plat, une sauce claire dessous, & servez. Vous les pouvez mettre en caisse de papier.

Truffes à l'Italienne.

Vous avez des truffes épluchées, vous les coupez par tranches dans une casserolle, avec huile, persil, ciboules, échalottes, deux gousses d'ail entieres, deux tranches de citron; passez le tout ensemble sur un fourneau vif; étant passées, mouillez d'un verre de vin de Champagne, & un verre de réduction; étant cuites, soufflez l'huile, dressez dans leur plat, la sauce courte, jus de citron, & servez.

Foyes gras à l'Italienne.

Vous avez des foyes gras préparés sans blanchir, vous les mettez mariner dans l'huile, avec fines herbes, truffes, &

champignons hachés, aſſaiſonnez de bon goût ; étant prêt à ſervir, vous les paſſez ſur un fourneau vif prendre couleur ; quand ils ſont aſſez paſſés & cuits, vous les arrangez dans leur plat avec une ſauce à l'Eſpagnole un peu liée ; vous mettez votre plat ſur le fourneau ; & faites attacher vos foyes ; étant prêt à ſervir, vous égoûtez la graiſſe, & y preſſez un jus d'orange, & ſervez.

Atelets maigres.

Vous paſſez perſil, ciboules, champignons hachés ; étant paſſés, vous mettez dedans des huitres, des truffes, des champignons, des foyes de brochets, des laitances de carpes, ſi vous voulez ; étant préparés, vous les enfilez ſur des atelets d'argent

gent les uns après les autres arrangés ſelon leur rang ; étant arrangés, vous les pannez, & les faites griller de belle couleur, & les ſervez de bon goût, avec un jus clair deſſous ; ils ſervent pour hors d'œuvre d'entrée.

Atelets gras.

Vous les faites de ris de Veau, ou de foyes gras, ou autre choſe avec, ou tout enſemble ; vous avez des ris de Veau & foyes gras blanchis, vous les coupez en gros dez, & les paſſez avec fines herbes hachées à l'ordinaire, & petit lard blanchi coupé en feuillets, aſſaiſonnez de bon goût ; étant-paſſés, les enfilez, un morceau de lard, un de foye gras, & un de ris de Veau, & toujours du lard entre deux viandes ; étant enfilés,

vous les pannez & les faites griller de belle couleur, & servez avec un jus clair dessous.

Pain au blanc-manger.

Vous prenez un pain à la Reine bien fait sans baisûre, que vous chapelez, & en ôtez toute la mie par-dessous; vous le faites sécher au four; vous avez une glace blanche, & le glacez proprement, & le remettez sécher au four; vous avez du blanc-manger plus fort qu'à l'ordinaire, vous en farcissez votre pain, & le mettez dans son plat, & le garnissez de blanc-manger, & le laissez prendre; étant pris, servez.

Foyes gras en crêpines.

Vous faites une farce de

ſoyes gras délicate ; vous avez des crêpines que vous étendez ſur une ſerviette ; vous mettez de cette farce deſſus, & vous avez un foye gras préparé que vous mettez ſur cette farce, & un peu de farce par-deſſus, & enveloppez le foye de crêpines, & vous le mettez au four prendre couleur ; étant cuits, les égoûtez, & ſervez avec une ſauce à demi liée, jus d'orange : vous les pannez, ſi vous voulez.

Grenouilles à la ſauce verte.

Vous avez des grenouilles, vous les parez, n'en ôtant rien que les pieds & les reins, laiſſant les jambes ; vous les coupez en deux, & décharnez la chair de l'os de la cuiſſe, qui doit tenir à l'os de la jambe, & les marinez légerement, les fai-

tes frire de belle couleur; étant frites, vous avez une ſauce verte faite au blé vert à crû, ou épinards, ou perſil, dans laquelle vous mettez ſucre, ſel, muſcade, & vous mettez une croute de pain rôtir, & tremper dans du vinaigre, & pilez le tout enſemble, & paſſez à l'étamine, mettre la ſauce dans ſon plat, arranger les grenouilles, l'os en l'air, & ſervez.

Strouilles à l'Italienne.

C'eſt la même pâte que celle d'entrée étendue de même; vous faites fondre du beurre; étant fondu, vous beurrez bien votre pâte par-tout; vous avez un appareil de filets de pommes, citrons verts & confits, raiſins de Corinthe, gros raiſins, amandes douces & ameres, des piſ-

taches, pignons, toutes ſortes d'ingrediens d'office, que vous mettez dans cette pâte bien beurrée, & l'étendez par-tout; étant faite, vous la roulez comme celle d'entrée, en la beurrant de tems en tems; vous la roulez ſur une tourtiere comme un limaçon, & la mettez au four cuire une heure & demie, la frotter trois ou quatre fois de beurre pendant qu'elle cuit; étant cuite, la glacez & ſervez pour un plat.

Crême à la Sultane.

Vous faites bouillir lait & crême ce qu'il en faut, avec canelle, coriandre, queues de citron, & ſucre; étant bouillis, à demi froids, vous caſſez ſix jaunes d'œufs, & vous paſſez le lait avec les œufs à l'étamine;

étant paſſés, vous avez chocolat en biſcuits, & biſcuits d'amande amere, fleurs d'orange prâlinées, citrons confits, hachez le tout en pouſſiere, & canelle en poudre; vous mettez le tout dans cette crême, & la faites prendre au bain-marie, elle devient panachée; étant priſe & froide, ſervez.

Crême en mille.

Vous délayez ſix jaunes d'œufs avec ſucre & un peu de farine, & vous mettez dedans toutes ſortes, comme à la crême Sultanne allongée d'un demiſtier de crême & un poiſſon de lait; vous la faites prendre ſur un fourneau comme une crême pâtiſſiere toujours en remuant; étant priſe, vous la verſez dans ſon plat, & la laiſſez froidir, & ſervez.

Foyes gras en ragoût.

Vous avez des foyes gras que vous appropriez, & les faites jetter leur huile dans de l'eau, en frémissant doucement, vous avez une essence de jambon bien finie, vous jettez vos foyes gras dedans mijotter doucement; étant prêt à servir, vous les dressez dans leur plat, leur essence claire dessus, & servez. Dans ce ragoût vous pouvez les garnir de petits œufs, crêtes, truffes & champignons, si vous voulez.

Oeufs en crêpines.

Vous avez des œufs pochés à l'eau, & un hachis de Perdrix fini; vous avez de la crêpine, vous l'étendez sur une nape, vous faites des tas de ha-

chis, vous mettez les œufs dessus, & du hachis sur les œufs, les enveloppez, les pincez & les mettez au four; étant cuits, & ayant couleur, un coulis de Perdrix dessous, & servez.

Turine à la Bourgogne.

Vous avez des soupes de pain coupées exprès, que vous trempez dans des œufs battus; vous avez un salpicon fini, fait de jambon, ris de Veau, foyes gras, truffes, champignons, crêtes, artichaux; vous en mettez sur les soupes de pain, & des œufs battus par-dessus, les pannez & les faites frire, servez à sec.

Oeufs soufflés.

Vous prenez huit œufs frais, vous mettez les jaunes à part,

& vous fouettez les blancs bien pris ; vous prenez une cuillier & du blanc d'œufs fouetté dedans, & dans le milieu un jaune, & recouvrir de blanc, & les faites frire de belle couleur, les uns après les autres, & les servez avec une sauce verte, ou autre, si vous voulez.

Gauffres à la Flamande.

Vous prenez deux litrons de farine que vous delayez dans une terrine, du sel, une once de levure de bierre ; vous détrempez le tout avec du lait tiéde, & vous y fouettez quinze blancs d'œufs que vous mettez dans l'appareil en remuant toujours ; vous faites fondre une livre de beurre frais que vous mettez dans cet appareil en remuant ; vous couvrez la ter-

rine, & laiſſez lever l'appareil; lorſqu'il ſe leve, vous prenez un fer à gauffres fait exprès, vous le faites chauffer des deux côtés, & vous enveloppez un morceau de beurre dans un linge pour frotter le gauffrier; quand il eſt chaud, vous faites vos gauffres, & les conduiſez doucement de peur qu'elles ne brûlent; étant cuites, vous les retirez, & les mettez ſur un plat, & les ſervez avec ſucre rapé deſſus, & eau de fleur d'orange.

Caramel ſans malice.

Vous avez du ſucre pilé, vous le mettez dans un plat d'argent, & le faites fondre ſur un fourneau en remuant toujours; quand il eſt fondu de belle couleur, vous vous en ſervez à ce que vous

voulez, ſoit pour bignets, ou pour des dômes.

Oeufs à l'oſeille.

Vous avez de l'oſeille que vous faites bien hacher, & y mettez, perſil, ciboules, champignons hachés, & la paſſez au lard fondu; étant paſſée, mouillez de coulis, & la laiſſez cuire; étant cuite, & prête à ſervir, vous la verſez dans un plat; vous avez des œufs frais pochés à l'eau, ou frits à l'huile, vous les mettez deſſus, & ſervez.

Potage à la Turque au Parmeſan.

Vous avez un morceau de pain ſelon ce qu'il vous en faut, vous le coupez en ſoupes bien minces; vous faites fondre du beurre

frais, & vous faites frire votre pain dedans de belle couleur, & l'égoûtez; étant prêt à servir, vous faites mitonner votre potage dans son plat avec du bouillon & jus de Veau; quand il est mitonné, vous y mettez une Poularde, ou autre vollaille, & le saupoudrez de Parmesan rapé, qu'il n'y ait pas trop de bouillon, de bon goût, & servez.

Potage de Chifouade.

Vous avez un bon corps de bouillon, & vous lui donnez couleur avec un jus de Veau; vous avez chicorée, laitues, seleri, pourpier, oseille, poireaux, ciboulettes, racines; le tout coupé en filets, comme pour une Jullienne; vous passez toutes ces herbes les unes après les

autres, ou tout à la fois avec lard fondu, que cela ait un peu de couleur & bien doré; vous les égoûtez, & les empotez dans votre marmite avec votre bouillon; étant cuites de bon goût, vous mitonnez votre potage, dressez dans son plat, une Poularde dessus, & servez: vous pouvez y mettre des petits oignons blancs dedans, ou le garnir au tour, si vous voulez.

Potage de Garbure.

Vous faites suer Bœuf, Veau, Mouton, un combien de jambon; étant sués, vous mouillez de grand bouillon, & empotez dans une marmite bien écumée; ensuite vous y mettez toutes sortes de légumes, comme choux, panets, carottes, navets, seleri, poireaux, oi-

gnons, racine de persil, un bouquet d'oseille, une poignée de pois secs, une bonne mignonnette, trois gousses d'ail, assaisonnez de bon goût, petit lard, un cervelas crû; vous y mettez deux cuisses d'Oyes marinées, que vous faites blanchir, une Poule; étant fait de bon goût, vous avez du pain de seigle tranché dans votre plat que vous mitonnez de bon goût; vous y arrangez les cuisses d'Oyes & les légumes au tour, avec cervelas & petit lard, & servez. Les légumes blanchis, bouillon dessus.

Jambe de Bœufs, ou de Bois.

Vous avez un bon trumeau de derriere de Bœuf, vous le cassez en deux, & l'empotez dans une marmite selon la grandeur

que vous voulez; vous la faites bien écumer, vous y mettez une poule, vous le mettez le soir pour le matin, ou de grand matin, vous avez toutes sortes de légumes, & racines que vous faites blanchir; vous en faites plusieurs paquets, chacun à part, que vous empotez les uns après les autres, selon leur cuisson; vous faites une bonne mignonette d'épices & fines herbes, quelques gousses d'ail que vous mettez dedans avec un bouquet de persil & ciboules; vous y mettez un litron de pois secs, & vous laissez aller la marmite bien doucement; ensuite vous faites un jus de Veau que vous jettez environ deux heures avant que de servir; étant bien cuit de bon goût, vous passez. votre bouillon au clair, & en mitonnez votre po-

tage à l'ordinaire de bon goût, & ſervez au clair, ou dans un pot à oilles; vous pouvez y mettre cervelas, petit lard, & Mouton, & Perdrix.

Garbure.

Vous faites ſuer Bœuf, Veau & Mouton, un combien de jambon; étant ſués, attachés de belle couleur, vous la mouillez de bon bouillon, & empotez dans une marmite bien écumée, vous y mettez toute ſorte de légumes coupés en filets, & paſſez au lard de belle couleur, une poignée de pois ſecs, dans une mignonette trois gouſſes d'ail, aſſaiſonnez de bon goût, petit lard, cervelas crû, vous y mettez deux cuiſſes d'Oyes blanchies, une Poule, le tout ſelon ſa cuiſſon; étant cuit

cuit de bon goût, vous avez du pain de seigle tranché dans votre plat, que vous mitonnez dans le même plat; étant bien mitonné à demi gratin, vous y mettez les cuisses d'Oyes & autres garnitures dessus, & le finissez & mouillez de votre bouillon, & légumes avec, de bon goût, & servez.

Bisque d'Ecrevisses.

Vous avez un bon corps de bouillon de poisson à l'ordinaire; vous faites un coulis d'écrevisses bien fait à l'ordinaire; vous avez un ragoût fait de laitances de carpe, culs d'artichaux, champignons, truffes, queues d'écrevisses, ainsi du reste que vous finissez du coulis d'écrevisses; vous avez des écrevisses épluchées pour garnir le tour de

votre plat ; vous mitonnez votre potage de bon bouillon, le mettez dans son plat garni d'écrevisses, votre ragoût bien arrangé dessus, masquez du reste de votre coulis, jus de citron, & servez.

Le potage aux Crabes, d'Omarts, d'Araignés, & de Langoustes se fait de même.

Potage de Brochet.

Vous le coupez en filets, & le faites mariner & frire, vous en garnissez votre potage autour, un ragoût dessus de toutes sortes de garnitures, un cul d'artichau dans le milieu bien arrangé de bon goût, & servez au roux, ou au blanc.

Potage de Soles.

Vous en prenez les filets que

vous mettez cuire dans une petite marmite avec du bouillon de poiſſon ; vous les coupez proprement, & en garniſſez votre potage, un ragoût deſſus le pain, un pain farci au milieu ; vous le mettez au roux, ou au blanc, jus de citron & ſervez.

Vous faites toutes ſortes de potages de poiſſons de mer, ou d'eau douce.

Potage d'atelets au Parmeſan.

Vous prenez quatre petits Pigeons avec quatre petits Perdreaux, vous les trouſſez, & les empotez dans un bon corps de bouillon ; étant cuits, vous les pannez de Parmeſan, & les mettez prendre couleur au four, avec vos atelets ordinaires grands comme la moitié du doigt ; quand le tout eſt d'une

belle couleur, vous mitonnez votre potage à l'ordinaire avec le bouillon de Perdreaux & Pigeons ; quand il eſt bien attaché dans le plat, & moëleux, vous rapez du Parmeſan pardeſſus, & lui donnez couleur avec la pelle ; vous arrangez vos viandes par-deſſus, piquez d'attelets le bord du plat, un beau jus de Veau par-deſſus, & ſervez. Vous pouvez mettre un hachis de Perdrix au fond du plat en mitonnant.

Potage de Profitrolle.

Vous prenez ſept petits pains de profitrolle, vous les chapelez & les vuidez de leurs mies, & les farciſſez d'une farce cuite; vous les mettez mijotter dans une caſſerolle avec du bouillon un peu gras ; étant mitonnés,

vous les arrangez dans votre plat, & les faites attacher; vous en ôtez la graiſſe, & vous remouillez le pain de bon bouillon, & jus de Veau; étant bien mitonnés, vous avez un ragoût de rits de Veau, foyes gras, artichaux, truffes, ainſi du reſte, le tout bien arrangé, garnir le plat de crêtes, maſquez votre potage de votre ragoût, jus de citron, & ſervez.

Potage à la Princeſſe.

Vous le faites comme le potage à la Reine, à la réſerve qu'il eſt roux, un pain farci au milieu garni de crêtes, ou ris de Veau en tranches avec un petit ragoût coupé en dez pardeſſus: il ſe fait en maigre comme en gras.

Potage à la Bernoise.

Vous prenez deux Perdrix, une Poularde, du petit lard, un cervelas, Bœuf, jaret de Veau, un colet de Mouton, vous en faites un bon bouillon, ensuite vous pannez une demie botte de ſeleri, une douzaine de poireaux, des oignons blancs, coupez en quatre, des navets, un choux de Milan, ainſi du reſte, le tout blanchi & coupé en dez, vous empotez le tout dans votre marmite avec un bouquet, une mignonette de même que pour un potage aux choux, ſix gouſſes d'ail; quand cela eſt bien cuit de bon goût, vous mitonnez votre potage à l'ordinaire de ce bouillon, dreſſez dans ſon plat, vos viandes

dessus, l'une ou l'autre, masquez de vos herbes, ou garnies autour, si vous voulez, & servez.

Potage de Tortuë.

C'est un corps de bouillon de poisson bien fait; vous faites un coulis blanc à l'ordinaire, avec jaunes d'œufs durs, quelques filets de perche; étant finis de bon goût, vous marquez un petit ragoût bien fait, comme pour la bisque, les filets de tortuë dedans, le tout au blanc, ou au roux, si vous voulez; vous mitonnez le potage à l'ordinaire; étant prêts à servir, vous dressez le pain dans son plat qui est garni d'éperlans frits, votre ragoût dessus votre pain, les coquilles frites au milieu, masquez le potage de vo-

tre coulis blanc, ou au roux, comme vous le voulez faire, jus de citron, & ſervez : en gras vous les faites de même avec de bon bouillon.

L'Oille à l'Eſpagnole.

Vous prenez des côtelettes de Bœuf & queues de Bœuf, du haut bout de Mouton, des queues de Mouton, une Poule, un jaret de Veau, un Faiſan, une Perdrix, un Pigeon cochois, un Poulet gras, des aîlerons de Dindon, un Lapreau, des Cailles, des oreilles de Porc, des pieds de Porc, un cervelas double, un ſauciſſon, petit lard, un combien de jambon, un demi litron de gravance, choux de Milan, & toutes ſortes de légumes, ſuivant la ſaiſon, vous

y mettez une bonne mignonette de toutes ſortes d'épices douces ; vous y mettez un peu d'huile la meilleure, un peu de ſaffran ſur la fin, vous mettez le ſaffran avec un peu de râpure de pain que vous délayez avec du bouillon pour faire une eſpéce de liaiſon pour mettre ſur vos viandes ; il faut mettre vos viandes ſelon la cuiſſon qu'il leur faut, étant cuites, vous retirez vos viandes, les laiſſez égouter, & les dreſſez dans un plat ou oille qui doit ſervir, garni de toutes ſortes de Légumes par compartiment, & cette eſpéce de liaiſon de pain & de ſaffran par deſſus, & ſervez. La grevance eſt une eſpéce de pois qui eſt toujours jaune ; vous en mettez par-deſſus toutes vos viandes quand elles

ſont dreſſées avec cette liaiſon de pain, il faut que cette liaiſon ſoit bien claire, & que le pain ne paroiſſe point dedans, & ſervez chaud.

FIN.

TABLE
ALPHABETIQUE

Des Entrées & Entremets, contenus dans ce Volume.

A

B

C

D

E

F

G

M

N

O

Q

R

S

T

Fin de la Table.



